SPECIALE VINO

FOOD & WINE ITALIA

FOODANDWINEITALIA.COM

LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO

GRANDI **ROSSI** PER L'AUTUNNO

RICETTE IN VIGNA

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018



6,50 €

OTTOBRE-NOVEMBRE 2023
BIMESTRALE D.P.I. 18/10/2023 • NUMERO 6 • ANNO V
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF



Editoriale

LE ULTIME CRONACHE DI SETTORE riportano un quadro non esattamente ottimistico del mercato vitivinicolo: contrazione dei consumi e sovrapproduzione con conseguente aumento delle giacenze e disallineamento tra domanda e offerta, vendemmia in ribasso sul piano quantitativo (ma eccellente su quello qualitativo per molte importanti denominazioni), vino sfuso in difficoltà ed export in calo, con decrementi importanti nei volumi e nei valori, anche sui mercati più strategici per l'Italia, a cominciare dagli Stati Uniti.
Dopo un biennio eccezionale, il vino sta risentendo delle congiunture sfavorevoli e sarà fondamentale, al di là delle misure temporanee – leggi distillazione di crisi o espianto dei vigneti –, continuare a cogliere le nuove opportunità del mercato, fare promozione nei paesi terzi e incentivare gli investimenti in cantina, non solo nella ristrutturazione dei vigneti e nelle tecnologie di processo ma anche nell'ospitalità e nell'enoturismo.
Noi restiamo estremamente positivi, soprattutto dopo aver girato in lungo e in largo l'Italia del vino, visitato una moltitudine di aziende, ascoltato storie bellissime e toccato con mano la passione, l'impegno, la lungimiranza imprenditoriale e lo spirito innovativo dei vignaioli italiani, così da restituirvi lo Speciale (siamo con grande soddisfazione al quarto episodio) che avete tra le mani, con le 50 cantine top dell'anno.

Ringrazio la formidabile squadra di giornalisti e wine writer che come sempre, insieme alla nostra redazione, ha scelto (e non è impresa facile, fidatevi) i 50 nomi: Antonio Boco, Ray Isle, Åsa Johansson, Giambattista Marchetto, Andrea Petrini, Fabio Pracchia e Flavia Rendina.
Prosegue la tradizione delle copertine illustrate e questa volta è il segno – onirico, raffinato e potente – di Gianluca Folì a celebrare la biodiversità e la ricchezza del vigneto Italia.
Ancora Ray, dal suo ufficio newyorchese, ha degustato e selezionato i grandi rossi per questo autunno che tarda a venire. Prendete nota, e abbinate i calici a una delle tante ricette che danno sapore alle pagine: quelle di alcuni dei più interessanti wine bar ed enoteche internazionali (vi siete accorti che in queste tipologie di locali si mangia sempre meglio?) e le altre che Luciana Squadrilli ha raccolto, insieme a chef di talento, tra i filari delle nostre regioni, dal Piemonte alla Calabria.

Vi ricordo che potete ascoltare su Spotify (trovate il QR Code nel sommario) la nuova playlist abbinata al numero, stavolta – *ça va sans dire* – interamente a tema vino.

Stappate con consapevolezza e sentimento.
Cheers e buona lettura!



Il vino, dopo l'uomo, è il personaggio più capace di racconti



FEDERICO DE CESARE VIOLA
DIRETTORE RESPONSABILE
fededecesareviola

In questo numero

30
RAISING THE BAR
di Lucy Simon

42
RICETTE IN VIGNA
di Luciana Squadrilli

54
LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO
a cura di
Federico De Cesare Viola
con
Antonio Boco
Ray Isle
Åsa Johansson
Giambattista Marchetto
Andrea Petrini
Fabio Pracchia
Flavia Rendina

Un momento della vendemmia tra i filari di Bellavista in Franciacorta.

IN COPERTINA illustrazione di GIANLUCA FOLÌ



Dall'alto, in senso orario. La Pera al Cesanese, crema al limone e meringa brûlée di Davide Mazza (ph. Francesco Fioramonti); un banchetto in mezzo alle vigne di Trinity Canyon Vineyards, in Armenia (ph. 2492 Travel); una parte della selezione dei grandi rossi per l'autunno; il Lombatello grigliato con cipolle borettane e burro al limone e alga nori servito da Place des Fêtes a Brooklyn (ph. Jennifer Causey).



HANDBOOK

13 **GRISSINI FACILI**
di Paige Grandjean, Andee McKenzie e Cheryl Slocum

BOTTLE SERVICE

17 **42 GRANDI ROSSI PER L'AUTUNNO**
di Ray Isle

27 **ETNA, LA RISCOPERTA**
di Antonio Boco

TRAVEL

119 **YEREVAN: VIGNE ANTICHE, NUOVI VINI**
di Mark Johanson

ROOM SERVICE

125 **WINE RESORT**
di Federico De Cesare Viola

HEALTH CLUB

129 **BASTA UN POCO DI ZUCCHERO**
di Luciana Squadrilli



Leggi, assaggia e... ascolta

Inquadra il QR Code e accedi alla nostra playlist sinestetica su Spotify



01. LILAC WINE
Jeff Buckley

02. WINE SAFARI (SIDEWAYS SOUNDTRACK)
Rolfe Kent

03. BARBERA E CHAMPAGNE
Giorgio Gaber

04. SCENES FROM AN ITALIAN RESTAURANT
Billy Joel

05. VINOCOLO
Vinicio Capossela

06. I DRINK WINE
Adele

07. RED RED WINE
Neil Diamond

08. VINO TINTO
Estopa

09. COLPA DEL VINO
Frah Quintale

10. HALF FULL GLASS OF WINE
Tame Impala







FOOD & WINE ITALIA

OTTOBRE-NOVEMBRE 2023 - ANNO V - NUMERO 6

DIRETTORE RESPONSABILE
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli
DIGITAL EDITOR Andrea Martina Di Lena
ASSISTANT EDITOR Leonardo Samarelli

ART DIRECTOR Francesco Morini

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Antonio Boco, Jennifer Causey, Greg DuPree, Gianluca Folì, Paige Grandjean, Frederick Hardy II, Ray Isle, Mark Johanson, Åsa Johansson, Gaia Lochetti, Giambattista Marchetto, Andee McKenzie, Andrea Petrini, Fabio Pracchia, Flavia Rendina, Lucy Simon, Cheryl Slocum

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

DOTDASH MEREDITH INTERNATIONAL

VP, BUSINESS & STRATEGY Joy Evans
EXECUTIVE DIRECTOR Paul Ordoñez
ASSISTANT MANAGER Angelica Cruz

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
We Inform srl
SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
SEDE OPERATIVA viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@weinform.it

CEO
Leonardo Donato
leonardo.donato@weinform.it

DIRETTORE EDITORIALE
Emanuele Bevilacqua
emanuele.bevilacqua@weinform.it

RESPONSABILE EVENTI
Dea Callipo
dea.callipo@weinform.it

CONCESSIONARIO WINE
Alberto Giraudo
alberto@winemedia.it +39 347 8930930

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7
84131 Salerno



DISTRIBUTORE PER L'ITALIA E L'ESTERO
Press-di S.r.l. - Distribuzione Stampa e Multimedia
Via Mondadori, 1 - Segrate (Milano) 20090



IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com abbonamentoriviste.it foodandwine.com


BERLUCCHI
2016
FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI
'61
NATURE

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: THOM DRIVER

LA TECNICA

Grissini facili. Heather Miller di Barbuto condivide i segreti per preparare facilmente in casa il più classico accompagnamento per calici e aperitivi.

prodotto da PAIGE GRANDJEAN, ANDEE MCKENZIE, CHERYL SLOCUM *foto di* GREG DUPREE

GRISSINI

L'ESPERTA PASTICCERA Heather Miller fa i grissini da Barbuto, un'istituzione del West Village di New York, sin da quando ne ho memoria. Jonathan Waxman ha aperto il ristorante nel 2004, e i dorati e croccanti bastoncini di pane insaporiti da olio e sale sono un classico del menu fin da allora. «La ricetta non è cambiata per nulla nel corso degli anni – dice Miller –. La gente li ama, funziona alla grande – perché farlo?». Nati in Piemonte già nel Seicento, i grissini sono semplici e deliziosi: lunghi, sottili e croccanti, accompagnano perfettamente le degustazioni di vino o i taglieri dell'aperitivo. Per farli da Barbuto, Miller si affida a ingredienti di alta qualità e a una serie di passaggi molto facili che le permettono di prepararne grandi quantità sera dopo sera. «L'aggiunta di pasta acida è la chiave per dei grissini profumati: regala complessità e porta a un livello superiore l'impasto base». Una volta che l'impasto è steso e tagliato in lunghe strisce, i grissini sono pronti per essere infornati. «La parte più difficile della ricetta è indovinare la giusta cottura – avverte la pasticcera –. Io li cuocio due volte, per bilanciare bene consistenza e colore». Abbiamo seguito il suo metodo, facendo fare ai grissini una prima cottura che li asciuga per ottenere la texture friabile, poi un secondo passaggio in forno a temperatura più bassa per donare una doratura intensa. Come tocco finale, Miller passa i grissini in un olio extravergine dal profumo intenso – lei sceglie un prodotto portoghese, Herdade do Esporão, ma andrebbe benissimo ad esempio il Rosalena di Duenovesei dalla Sabina o l'Idra di Fattoria Ambrosio in Cilento – che permea l'impasto poroso riempiendolo di sapore. A nostro parere preparare i grissini con il lievito madre, come da Barbuto, dà il risultato migliore in termini di aromi e gusto, ma visto che può essere complesso trovarlo (a meno che non lo si "allevi" in casa), la Test Kitchen di F&W ha messo a punto anche un'alternativa che parte dalla biga, pre-impasto a base di lievito di birra secco, farina e acqua. Lasciato maturare a temperatura ambiente per qualche ora, prende una leggera acidità simile a quella della pasta madre. Servite questi grissini rustici insieme al vino come aperitivo per accompagnare formaggi, salumi e olive o intingeteli a mo' di crostini in zuppe e salse. —*PAIGE GRANDJEAN*



1

FAR MATURARE L'IMPASTO
Unite lievito madre, acqua e farina (o preparate una biga) in una ciotola di medie dimensioni. Lasciate riposare fino a che non diventa ben gonfio e inizia a fare le bolle, da 8 a 10 ore.



2

IMPASTARE
Aggiungete al pre-impasto di partenza olio, miele, lievito, acqua, farina e sale. Lavorate in planetaria con il gancio a spirale fino a che l'impasto non diventa omogeneo e leggermente elastico.



3

STENDERE
Dividete l'impasto in due metà. Spolverizzate leggermente il piano di lavoro con la farina. Stendete ogni porzione di impasto in un rettangolo di circa 30x20 cm.



4

TAGLIARE A STRISCE
Usando una rotella per pizza o un coltello grande, tagliate l'impasto per la lunghezza in strisce larghe circa 6 mm. Trasferite le strisce su una teglia rivestita di carta forno.



5

CUOCERE DUE VOLTE I GRISSINI
Infornate i grissini a 180°C fino a che non iniziano a indurire e prendono colore. Fate raffreddare per 10 minuti, poi cuocete una seconda volta a 150°C fino a che non diventano ben dorati.



6

CONDIRE I GRISSINI CON L'OLIO
Irrorate i grissini con la giusta quantità di olio e rotolateli con le mani per ricoprirli in maniera omogenea. Spolverizzate con sale e lasciate riposare per 15 minuti affinché l'olio venga assorbito.

Grissini

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 3 ORE (PIÙ 16 ORE DI RIPOSO)
DOSI PER: CIRCA 60 GRISSINI

Conditi semplicemente con olio e sale, questi grissini, sottili e croccanti, eleveranno qualsiasi tagliere. Heather Miller utilizza il lievito madre per aggiungere complessità e donare un sapore leggermente acidulo. Se non avete del lievito madre, potete fare una biga con il lievito di birra disidratato (vedi Note). L'impasto dei grissini può essere lasciato in frigorifero fino a tre giorni, diventando più saporito con il tempo. In ogni caso, anche dopo sole 8 ore di riposo in frigo, i risultati non vi deluderanno.

120 ml	di acqua, divisa in due ciotole, più 2 cucchiai di acqua calda (tra 43° e 45°C)
2	cucchiai di lievito madre oppure
1 g	di lievito di birra secco (vedi Note)
95 g	di farina 00, più 170 g di farina 00, in più volte, più altra farina per infarinare
3	cucchiai di olio extravergine di oliva, in più volte, più olio per ungere
10 g	di miele
1	pizzico di lievito di birra secco
40 g	di farina manitoba
2	cucchiaini e ½ di sale kosher (vedi Note)

1. In una ciotola di medie dimensioni, mescolate 60 ml di acqua e il lievito madre (o 1 g di lievito secco per fare la biga, vedi Note) finché quest'ultimo non è completamente dissolto e incorporato. Aggiungete 95 g di farina 00 e mescolate con le mani fino a formare un panetto omogeneo ma non troppo lavorato, impastando delicatamente. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente (circa 23°C) fino a che l'impasto si è gonfiato, è pieno di bolle e ha un odore vagamente acido. Ci vorranno 8-10 ore se usate il lievito madre, 4-6 ore se usate la biga.

2. In un robot da cucina con l'attacco a gancio, mescolate a bassa velocità il composto lievitato, 1 cucchiaio di olio, il miele, il lievito e l'acqua rimanente (60 ml), oltre ai due cucchiai di acqua calda, per circa 30 secondi. Aggiungete la farina manitoba, due cucchiaini di sale e la farina 00 rimanente (170 g). Mescolate a bassa velocità fino a ottenere un impasto liscio e leggermente elastico, circa 8-10 minuti. Spostate l'impasto in una ciotola di medie dimensioni che avrete unto leggermente, coprite e lasciate riposare in frigorifero almeno 8 ore, fino a un massimo di tre giorni.

3. Scaldate il forno a 180°C. Rivestite due teglie con la carta forno e mettete da parte. Dividete l'impasto in due e lasciate una metà in frigorifero, coperta. Infarinate leggermente il vostro piano di lavoro e stendete l'altra metà di impasto in un rettangolo di circa 30 x 20 cm. Con un tagliapizza o un coltello, sul lato lungo, tagliate strisce larghe circa mezzo centimetro. Disponetele poi sulla teglia che avete preparato, a circa 1,5 cm di distanza l'una dall'altra (fate attenzione a non strappare o tirare troppo l'impasto del grissino quando lo spostate).

4. Cuocete i grissini nel forno già caldo, una teglia alla volta, fino a che non saranno pallidi ma duri al tatto, circa 12-16 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare sulla teglia per 10 minuti. Nel frattempo,ripetete preparazione e cottura dei grissini con la metà di impasto rimasto in frigo.

5. Una volta cotti e raffreddati, abbassate la temperatura del forno a 150°C. Rimettete i grissini in forno, una teglia per volta, e cuocete a 150° fino a completa doratura, circa 15-22 minuti. Una volta sfornati, lasciateli nella teglia a raffreddare completamente, circa 15 minuti.

6. Aiutandovi con le mani, cospargete uniformemente i grissini con i due cucchiai di olio rimasti, e salate con il ½ cucchiaino di sale rimasto. Aspettate almeno 15 minuti che l'olio si assorba prima di servirli o riporli in un contenitore ermetico. – *HEATHER MILLER, BARBUTO, NEW YORK CITY*

DA FARE IN ANTICIPO L'impasto, fino allo step 2, può essere preparato fino a tre giorni prima e conservato coperto in frigorifero. Quando siete pronti a cuocere i grissini, procedete dallo step 3. Una volta cotti si possono conservare in un contenitore ermetico, a temperatura ambiente, fino a due giorni.

NOTE Il lievito madre può essere preparato in casa, acquistato in panetteria oppure online su tibiona.it. Il sale kosher si può acquistare da rivenditori Kosher specializzati oppure su amazon.it.

18+

WHAT IS AVAXHOME?

DAL 13 NOVEMBRE 2023

Online in Live Streaming

13 giornate di formazione

Enoturismo e nuovi modelli di accoglienza in cantina

Il vino è ambasciatore del proprio territorio, della sua cultura, tradizione della sua storia e la visita in cantina si può trasformare in un momento di arricchimento culturale. Quando si propone un vino si racconta anche il suo territorio. Per questo motivo l'ospitalità in cantina rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo di nuove esperienze culturali che coinvolgono diversi settori e attori. Attività volte a generare un circolo virtuoso dato da sinergie tra produzione, turismo e cultura.

Il Master di Treccani Accademia fornisce tutte le competenze necessarie per poter gestire nuovi modelli di esperienza in cantina e contribuire allo sviluppo di un territorio, rispondendo alla necessità di una formazione di professionisti con competenze distintive nel settore vitivinicolo e nel settore turistico. Durante il percorso vengono analizzati gli elementi fondamentali per la creazione di un'attività enoturistica partendo dallo studio del legame tra vino e territorio a 360° fino allo sviluppo dei passi utili alla progettazione e comunicazione di un'esperienza. Focus specifici vengono dedicati alla relazione con il cliente e alla capacità di comprenderne i bisogni; alla connessione tra l'ospitalità in cantina, arte e design. Senza dimenticare il legame sempre più stretto tra enoturismo e sostenibilità.

Partner:

CERETTO







Media Partner:

FOOD&WINE ITALIA

Treccani Accademia

Scopri tutti i Master in enogastronomia e turismo su treccaniaccademia.it | info@treccaniaccademia.it

BOTTLE SERVICE

WHAT TO DRINK NOW

42 grandi rossi per l'autunno.
Una generosa raccolta di bottiglie per ogni possibile esigenza di stagione.

di Ray Isle

FOOD STYLING: RUTH BLACKBURN; PROP STYLING: SHELL ROYSTER

prodotto da RAY ISLE *foto di* FREDERICK HARDY II



ROSSI FRESCHI PRIMA DEL GRANDE FREDDO

Prima che l'inverno faccia il suo ingresso deciso, un rosso freddo resta un'opzione dissetante e piacevole, soprattutto come bicchiere prima di cena. Mettete in frigo per una mezz'ora questi vini dalla struttura leggera per fargli perdere qualche grado e aumentarne la vivace freschezza.

VIN DE BONTÉ LE ROUGE SOULEIL 2022
Questo gioioso blend di grenache e syrah dal Sud della Francia, con belle nuance rubino scuro, rappresenta un allettante affare. Offre un frutto croccante e pepato e un finale leggermente mentolato.

COUSIN OSCAR NV DOMAINE RIMBERT
Questo spensierato rosso senza annata è un'elegante espressione del cinsaut, le cui note aromatiche sono ravvivate da una percentuale di pinot nero. Prende il nome da un cugino del vignaiolo Jean-Marie Rimbert, che era alquanto libertino.

ST. LAURENT CHRISTINA 2021
Christina Netzl è cresciuta nella fattoria di famiglia in Austria e ha deciso all'età di cinque anni che da grande voleva fare vino. Saggia decisione, come dimostra questo vivace rosso dalle note floreali e pepate.

FLEURIE MAISON L'ENVOYÉ 2020
I vini di Fleurie (cru di Beaujolais) sono noti per l'aggraziata fragranza. Non fa eccezione questo: il sapore ricorda quello che si avrebbe agitando una bacchetta magica su dei frutti rossi per trasformarli in fiori.

VIN DE DAYS ROUGE DAY WINES 2022
Brianne Day – vignaiola dell'Oregon irreparabilmente creativa – realizza questo croccante rosso dai sentori di mirtillo e lampone da un blend di pinot meunier e noir. Un vino super luminoso e pieno di vita.

CAMBARO TARPON CELLARS 2021
Un vino a bassa gradazione (11.2%) cui è difficile resistere, questo blend di nebbiolo, primitivo, syrah e altre varietà d'uva. Un rosso quasi trasparente firmato dal viticoltore ed enologo Jeremy Carter, ricorda l'anguria e le fragole. Mettetelo in frigo, e bevetelo all'aperto.

FLORA & FAUNA RED IDLEWILD 2022
L'ispirazione per il viticoltore Sam Bilbro è stata quella di fare un «brioso rosso italiano con il sole della California», ed è esattamente il risultato raggiunto con questo vino. Blend di dolcetto, barbera e altre uve piemontesi a bacca nera cresciute nella California del nord, è tutto frutto rosso vivace e acidità.

BOURGOGNE LES DEUX TERRES THIBAULT LIGER-BELAIR 2020
«La mia idea era di fare un Gamay che combinasse i terroir di Beaujolais e Borgogna», dice Thibault Liger-Belair. L'inusuale ibrido che ne nasce è delizioso, con vivaci aromi primari floreali e di frutti rossi che evolvono in note terrose e pepate.

AL DENTE RED BREAKING BREAD 2022
Erik Miller, fondatore ed enologo della Kokomo Winery di Sonoma, si affaccia sul terreno dei "vini naturali" (lieviti indigeni, minimo intervento) con questo rosso dal corpo leggero a base di mourvèdre.



DA BERE ACCANTO AL CAMINO

C'è qualcosa di elusivamente ma innegabilmente autunnale in alcuni vini – forse è quella punta di erbe essiccate che si ritrova nel Chianti Classico o i sapidi sentori di frutta rossa e bacche del Pinot Noir. Può risultare difficile spiegarlo, ma lo ritrovate ben chiaro all'assaggio. Come in queste bottiglie.

SANTA YNEZ VALLEY CABERNET FRANC LIEU DIT 2021
Eric Railsback e Justin Willett hanno creato Lieu Dit per concentrarsi sui vitigni della Loira in California. Questo Cabernet Franc "piccantino" è un bel successo: croccante e succoso, con note di mirtillo e tabacco.

LANGHE DOC NEBBIOLO GIOVANNI ROSSO 2020
La famiglia Rosso coltiva le vigne nella zona di Serralunga d'Alba fin dal 1890, il che spiega forse come Davide Rosso riesca a fare un nebbiolo tanto espressivo e floreale a un prezzo così modesto (tra i 15 e i 20 euro).

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC TIBERIO 2021
Questo rosso della talentuosa Cristiana Tiberio offre un risultato nettamente superiore al prezzo (15-20 euro), rievocando le montagne abruzzesi con i suoi aromi di bacche selvatiche, violette ed erbe officinali.

MERCUREY VIEILLES VIGNES DOMAINE FAIVELEY 2021
L'annata 2021 in Borgogna è stata poco generosa in quantità, ma i vini sono eleganti e precisi. Prendete, ad esempio, questo Mercurey, con le sue note di frutti rossi, la lieve traccia di vaniglia e i tannini agili e fini.

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG RISERVA DUCALE ORO RUFFINO 2018
Un Chianti che più classico non si può, questa Gran Selezione esplode di sentori di ciliegia ed erbe essiccate, che evolvono in tannini evidenti ma ben integrati e in una nota di fondo di sottobosco.

LA SOUTERONNE DOMAINE ROMANEAUX DESTEZET - HERVÉ SOUHAUT 2021
Aromi di foglie essiccate e pompelmo rosa arrivano al naso dal calice di questo sapido Gamay. Hervé Souhaut lavora circa 5 ettari di vigne vecchie (tra i 50 e i 100 anni) sulle colline nel nord dell'Ardèche per i suoi vini inconfondibili.

ESTATE PINOT NOIR STA. RITA HILLS MELVILLE 2021
«Quando sento quella nota di mirtillo è come una scampanellata che avvisa "Santa Rita Hills!"», dice Chad Melville. È esattamente il caso di questo complesso Pinot della sua tenuta nella rinomata zona della California.

CUVÉE D'INSPIRATION STA. RITA HILLS PINOT NOIR SAMSARA 2020
Un Pinot Noir estremamente seducente in cui i vivaci sentori di lampone e mirtillo si abbinano con aggraziate e persistenti note erbacee e pepate. Complimenti all'enologo Matt Brady.

SITO MORESCO LANGHE DOC ROSSO GAJA 2021
Considerando che altre etichette di Gaja raggiungono cifre a due zeri, questo straordinario blend di nebbiolo e barbera, dagli aromi avvolgenti di ciliegia e arancia rossa, appare come un affare da non farsi scappare.



ROSSI IMPORTANTI PER ARROSTI, STUFATI E BRASATI

Piatti ricchi e saporiti meritano vini dal pari livello di struttura. Per un abbinamento soddisfacente, scegliete vitigni robusti come cabernet, zinfandel (o primitivo, come è noto in Italia) e malbec, tra gli altri.

SELECT CABERNET SAUVIGNON CK MONDAVI FAMILY 2019
Sentori di ribes e amarena si associano con una leggera nota di legno in questo Cabernet californiano dal fascino notevole, dalla cantina Charles Krug (da cui la sigla CK) della famiglia Mondavi.

D.V. CATENA TINTO HISTÓRICO BODEGA CATENA ZAPATA 2020
Quando il clima rinfresca, questo Malbec di una delle più grandi famiglie del vino dell'Argentina, dalle note di prugna e il carattere speziato e tostato, è l'ideale. Guadagna in complessità grazie alle piccole aggiunte di bonarda e petit verdot.

NOTARPANARO COSIMO TAURINO 2012
È difficile non pensare alle prime giornate fredde bevendo questo rosso pugliese: i sentori di ciliegia sotto spirito, affumicato e foglia di tè sono per loro natura autunnali. (Questa è l'annata corrente; i Taurino non fanno uscire il vino fino a che non lo considerano pronto).

TORCICODA PRIMITIVO DEL SALENTO TORMARESCA 2020
Questo rosso richiama alla mente l'Italia meridionale e il suo sole mediterraneo al primo sorso. È succoso e maturo, ricco di note di prugne dolci e fichi, ed è altrettanto generoso quanto il clima della Puglia, da cui proviene.

VINEYARD HERITAGE VINES ZINFANDEL DRY CREEK 2020
L'azienda Dry Creek Vineyard, nella Sonoma County, produce questo ricco Zinfandel dalle note di mora, lampone e spezie, dall'inizio della sua storia lunga 51 anni. Le uve da vigne vecchie aggiungono profondità al suo frutto voluttuoso.

OLD & MATURE VINES ZINFANDEL SCHERRER 2017
Il vignaiolo Fred Scherrer prende grande parte delle uve alla base di questo vellutato e invitante Zinfandel dalle vigne dell'azienda di famiglia – Scherrer Vineyard – nella Alexander Valley, Sonoma, che coltivano dal 1899.

COOPER'S REED CABERNET SAUVIGNON BRENDEL 2019
Brendel, un nome nuovo nella compagine del vino della Napa Valley, utilizza uve biologiche dalle vigne che crescono sul caldo fondovalle per questo intenso Cabernet dalle note di frutta scura e la struttura sontuosa.

GRANDI VINI DA CACCIAGIONE

La stagione della caccia non è l'unica ragione per scegliere carne di cervo o anatra selvatica per cena, ma è sicuramente valida. E certi vini, in particolare quelli con un profilo sapido come questi, sembrano ineluttabilmente adatti ad accompagnate la selvaggina cacciata (o allevata).

IRPINIA AGLIANICO DOC MASTROBERARDINO 2020
La cantina campana ha raggiunto la fama soprattutto con i suoi Taurasi da invecchiamento ricchi di tannini. Questa etichetta più accessibile è a base dello stesso vitigno autoctono che qui però risulta di pronta beva e più succoso.

NON CONFUNDITUR ARGIANO 2020
Il vignaiolo Bernardino Sani unisce cabernet sauvignon, merlot e sangiovese per questo rosso profumato e saporito – in buona sostanza, un Super-Tuscan a un prezzo non "super" (sotto i 20 euro), che sarebbe un compagno perfetto per il petto d'anatra scottato in padella.

CUVÉE SÉTIER CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHÂTEAU PEGAU 2020
Laurence Féraud è nel novero dei grandi vignaioli, e la sua Cuvée da Capo è uno dei più grandi vini di Châteauneuf-du-Pape. Ma lei eccelle anche nelle etichette accessibili, come in questo rosso pepato dagli accenni di oliva nera.

SANTA BARBARA COUNTY SYRAH JAFFURS 2020
Un nome ben consolidato nel panorama della costa centrale della California, Jaffurs produce rossi nello stile del Rodano dal 1994. Tra di essi c'è questo syrah dalle note di pepe nero, pieno di frutti a bacca blu e nera, e un sapore stratificato e complesso.

RIOJA RESERVA MARQUÉS DE MURRIETA 2018
Anno dopo anno, questo Rioja Reserva conferma una qualità decisamente alta comparata al prezzo relativamente modesto (intorno ai 30 euro). È un superbo Rioja, che si beve con grande piacere nell'annata ma è anche adatto ad essere conservato in cantina per qualche anno.

SANTA BARBARA COUNTY GRENACHE A TRIBUTE TO GRACE 2021
«Chi non vuole qualcosa di etereo?», dice Angela Osborne della cantina A Tribute to Grace riguardo al Grenache — e in particolar modo alla tipologia che piace fare a lei. Assaggiate questo tenue rosso profumato e limpido per capire di cosa parla.

HOCHAR PÈRE ET FILS RED CHATEAU MUSAR 2019
Questo uvaggio single-vineyard di cinsaut, grenache e cabernet sauvignon dal Libano è speziato e complesso, perfetto con il cinghiale o il cervo. Ed è anche l'ideale introduzione ai notevoli vini libanesi.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CASTIGLION DEL BOSCO 2018
Se state pianificando una cena speciale che prevede uccelli o cinghiale cacciati, questo Brunello vale decisamente la spesa (intorno ai 50-60 euro). È potente ma impeccabilmente bilanciato, con le note erbacee sapide che contrastano la ciliegia ben presente.



CAMPIONI SOSTENIBILI E BIOLOGICI

L'autunno è stagione di vendemmia, e i metodi di coltivazione sono importanti per il palato quanto per il pianeta. Oggi sempre più aziende vinicole si concentrano su una viticoltura sostenibile e biologica, proponendo scelte eccellenti per i consumatori coscienziosi. Il mio libro in uscita a novembre negli Stati Uniti (*The World in a Wineglass*, Scribner), approfondisce il tema nel dettaglio. Intanto ecco qualche vino da cercare. - *R.I.*

NATURE CÔTES DU RHÔNE ROUGE FAMILLE PERRIN 2019
La famiglia Perrin, dello Château de Beaucastel a Châteauneuf-du-Pape, non sbandiera le proprie pratiche bio sulle etichette, ma lavora così fin dal 1950, facendo vini come questo Côtes du Rhône dalle note di frutta rossa matura.

VINEHUGGER RED REYNEKE 2020
Johan Reyneke coltiva in biologico fin dal giorno in cui la sua famiglia acquistò l'azienda di oltre 35 ettari. È stato anche il primo produttore a ottenere la certificazione biodinamica in Sudafrica. Questo accessibile Syrah ha invitanti note sapide e fumé.

LES BAUX DE PROVENCE ROUGE MAS DE GOURGONNIER 2020
Fondata negli anni 70, Mas de Gourgonnier è stata una delle prime tenute biologiche della Languedoc. Questo rosso che profuma di bacche selvatiche è sempre una bevuta notevole.

CABERNET SAUVIGNON TURNING TIDE 2021
Alisa Jacobson si approvvigiona di uve bio con certificazione CCOF (California Certified Organic Farmers) dalle vigne della Central Coast per questo rosso robusto; l'aroma richiama la mora, con un accenno tostato di caffè.

GRAN CABERNET SAUVIGNON DOMAINE BOUSQUET 2021
Questo voluttuoso Cabernet argentino tutto incentrato sul frutto viene dai 250 ettari di vigne coltivate biologicamente da Bousquet a Mendoza. È un vero affare per il prezzo (intorno ai 20 euro).

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG SALCHETO 2019
Salcheto osserva un gran numero di pratiche rispettose dell'ambiente per ridurre la carbon footprint e coltiva in maniera biologica. Il tutto continuando a fare vini affascinanti come questo.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC KIND OF WILD 2020
Maiale arrosto alle erbe? Questo rosso speziato che il brand americano Kind of Wild seleziona in Abruzzo sarebbe l'accompagnamento ideale. Al 100% da uve biologiche, è rustico nel senso migliore del termine.

NAPA VALLEY ZINFANDEL FROG'S LEAP 2021
Quella di Frog's Leap è stata la prima cantina californiana con la certificazione LEED. Inoltre i vini – come questo sontuoso rosso dalle note di mora e lampone – sono eccellenti.

LA CLAPE GRAND VIN ROUGE CHÂTEAU L'HOSPITALET 2020
In Languedoc, Gérard Bertrand coltiva oltre 400 ettari di vigna in biodinamica, più di ogni altro produttore in Francia, realizzando vini come questo speziato rosso a base di syrah.





Dall'alto, in senso orario. Una panoramica dei vigneti di Tenuta Suor Marchesa; l'antico caseggiato della medesima tenuta; uno dei momenti della vendemmia.



ADVERTORIAL SECTION

Duca di Salaparuta: l'heritage del Nero d'Avola

La prima azienda a imbottigliare il vitigno autoctono siciliano con l'etichetta Duca Enrico del 1984 quest'anno celebra le 35 vendemmie di un rosso intenso e longevo con l'annata 2019.



Con quasi 200 anni di storia, Duca di Salaparuta è tra le aziende vitivinicole siciliane che meglio è riuscita a differenziare la propria identità in tre angoli dell'isola dove si riflettono caratteristiche uniche e precise.

È merito di una ricerca di zonazione – che ha avuto lo scopo di identificare le aree più adatte alla produzione di vini dotati di una forte tipicità – se ognuna delle sue tre tenute valorizza uno o più vitigni autoctoni: Grillo e Insolia per Tenuta Risignolo nella provincia di Trapani, Nerello Mascalese per Tenuta Vajasindi alle pendici dell'Etna (che ha anche accettato la sfida del Pinot Nero) e Nero d'Avola con Tenuta Suor Marchesa al centro della regione.

A celebrare la personalità di quest'ultimo dal 1984 è Duca Enrico, la prima etichetta imbottigliata in purezza con lo storico vitigno isolano, proposto ante litteram come un grande rosso dal profilo internazionale. L'individuazione del territorio più vocato per la coltivazione, proprio nella parte centro-orientale della regione e più precisamente nell'entroterra di Caltanissetta, ha ulteriormente contribuito al successo del progetto. In questa zona collinare, a prevalenza calcarea e alla giusta distanza dal mare, le quotidiane dosi di esposizione al sole e al vento contribuiscono a esaltare le potenzialità del vitigno a bacca nera, coltivato con l'antico sistema ad alberello, in cui spicca un'intensità aromatica ricca di frutti rossi, regalando una beva raffinata e sferzante che acquisisce complessità, longevità ed eleganza.

Scelte vincenti che sono state indirizzate grazie al contributo di talentuosi enologi come Franco Giacosa e Giacomo Tachis.

Con l'annata 2019 di Duca Enrico, l'azienda celebra quest'anno le 35 vendemmie della varietà autoctona che ha fatto da apripista a una nuova era dell'enologia siciliana, più moderna e contemporanea, con il valore aggiunto di essere stata una realtà visionaria per i tempi grazie al suo approccio sostenibile a livello sociale, economico e ambientale: il Gruppo Duca di Salaparuta è il primo in Sicilia ad aver ottenuto le Certificazioni VIVA ed Equalitas.

duca.it

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



FOOD&WINE ITALIA
AWARDS 2023

quarta edizione



Dopo il successo dello scorso anno a Firenze, i **Food&Wine Italia Awards** tornano a **Roma** per un evento da red carpet. La quarta edizione dei premi che celebrano i **giovani talenti** dell'universo enogastronomico italiano quest'anno andrà in scena (è proprio il caso di dirlo) **lunedì 27 novembre** negli spazi della **Casa del Cinema**, ospitati nello storico edificio immerso nel Parco di Villa Borghese. Passato come gestione alla Fondazione Cinema per Roma lo scorso febbraio e al centro di un ampio progetto di restyling, l'immobile dedicato alla settima arte, a due passi da via Veneto, sarà il palcoscenico dell'iniziativa che verrà presentata dalla conduttrice e autrice televisiva **Francesca Romana Barberini** insieme al direttore responsabile di Food&Wine Italia **Federico De Cesare Viola**.

Sei i riconoscimenti dedicati agli **under 35** – *Chef*, *Pastry Chef*, *Pizza Chef*, *Bartender*, *Maître* e *Sommelier*, *Winemaker* – ai quali si aggiungono i premi tematici che confermano l'impegno della testata su *Innovazione* e *Responsabilità Sociale nel Cibo* e *nel Vino*; e poi ancora le categorie *Interior Design* e *Packaging*, *Migliore Esperienza Enogastronomica in Hotel* e *Panino d'Autore*. Tra le **novità** del 2023 i riconoscimenti al *Miglior Carrello dei Formaggi* e alla *Valorizzazione del Tartufo*.



LUNEDÌ
27 NOVEMBRE ORE 19

CASA DEL CINEMA
Largo Marcello Mastroianni 1 - Roma

info: redazione@foodandwineitalia.com

#foodandwineitalia #fwiawards23

ingresso solo su invito

In collaborazione con gli Assessorati all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti e alla Cultura
ROMA

CINEMA CASA DEL CINEMA A VILLA BORGHESE







Dall'alto, in senso orario. Il supplì al telefono di Jacopo Mercuro, Best Pizza Chef under 35 (2022); Giorgio Pignagnoli, Best Chef under 35 (2022); una delle sale della Casa del Cinema; i Fusilli, arancia, carota, limone, cicoria e vadouvan di Giorgio Pignagnoli; Martina Bonci, Best Bartender under 35 (2022).

Premiamo il talento, la creatività, l'innovazione e la responsabilità sociale nell'enogastronomia italiana



COURTESY MARTINO DINI; FONDAZIONE CINEMA PER ROMA, PHOTO BY LUCA DAMMICCO, GABRIELE PALLAI.

Con il contributo di



CANTINA PUIATTI

CANTINA TOLLO













In collaborazione con





ÔMINA
ROMANA







La vendemmia in una delle vigne dell'Etna.

ALLE FALDE DEL VULCANO

La riscoperta dell'Etna

Microclima unico e altitudine alpina: come i produttori hanno ripensato il vino dell'isola.

di Antonio Boco

GLI APPASSIONATI che si sono avvicinati al vino vent'anni fa hanno conosciuto una Sicilia estremamente diversa da quella di oggi. Approssimando, ma non troppo, è quella del trend di successo del nero d'Avola, per giunta nelle sue versioni più marcate, intense ed estrattive, e dei grandi marchi dell'isola che proponevano allegramente vini di punta a base chardonnay o cabernet sauvignon. Il "continente" Sicilia, o meglio il modello solare e opulento che lo aveva fatto emergere a livello nazionale e internazionale, mostrava qualche scricchiolio quando è cominciato a rimbalzare sempre più forte il nome Etna.

Non solo un territorio nuovo, almeno nella sua veste contemporanea (parliamo pur sempre della seconda Doc siciliana dopo il Marsala, istituita nel 1968), ma un paradigma opposto a quello dominante che ha costretto il vino dell'isola a ripensare sé stesso, avviando un virtuoso processo di evoluzione stilistica. Focalizzando l'attenzione intorno al vulcano, c'è da dire che praticamente tutti i big della regione hanno investito nella zona (da Planeta a Tasca d'Almerita, da Donnafugata a Cottanera fino a Firriato), dopo il successo dei forestieri. Eppure, prima ancora di Andrea Franchetti (Passopisciaro), Marc De Grazia (Tenuta delle Terre Nere) e Frank Cornelissen, tutti arrivati da lontano e associati alla prima e decisiva ondata per la riscoperta dell'Etna (intorno al 2000), c'era già (o ancora) qualche realtà locale e un clamoroso caso di successo. Parliamo ovviamente dei Benanti, che nel 1988 fondano la propria cantina, e del vino Pietra Marina.

Questo bianco da uve Carricante segnerà alcune delle tappe decisive per il rilancio dell'Etna moderno, della realtà che l'ha inventato e di un giovane enologo del posto che diventerà uno dei personaggi più



Uno dei crateri del vulcano (ph. Shutterstock.com). A destra, la viticoltura eroica dell'isola.



FOTO: MASS911/SHUTTERSTOCK.COM

Oltre ai numeri, che raccontano un territorio ancora molto dinamico, c'è da registrare un ritorno di fiamma per i vini bianchi

ispirati della "Muntagna": Salvo Foti, oggi protagonista con l'azienda I Vigneri. Un vino bianco, dicevamo. Particolare non da poco che ci costringe a qualche ragionamento sul corso degli eventi. Non c'è dubbio che dai primi Duemila siano stati i rossi a base nerello mascalese a guadagnare la copertina. In effetti questi vini sorprendono per la loro finezza, oltre che per la capacità di evocare il terroir vulcanico e una certa idea di mediterraneità "elegante". E oggi? Oltre ai numeri, che raccontano un territorio ancora molto dinamico, c'è da registrare un ritorno di fiamma per i vini bianchi. Non una novità assoluta, come dimostra il caso Pietra Marina e alcune letture d'epoca. Come questa di Mario Soldati: "I rossi dell'Etna sono meno accettabili dei loro corrispondenti bianchi appunto perché quel gusto di fuoco sembra che ci sia passato troppo dentro. I bianchi, invece, lo hanno filtrato, lo hanno ridotto a un'ombra, a un sospetto, a una leggerissima vena acre che non può non piacere". Molte cose sono cambiate dall'autunno del 1968, quando Soldati scrive queste frasi, ma certo la riflessione è stuzzicante e si aggancia a un presente in cui i vini bianchi sembrano di nuovo in corsia di sorpasso. In effetti, molte interpretazioni a base carricante stupiscono per originalità, classe e longevità, mentre in alcuni casi i rossi hanno tradito la prova del tempo. C'è da dire che siamo ancora all'inizio ed è prematuro fare bilanci definitivi, anche in virtù della crescita di consapevolezza dei pionieri e della comparsa di tanti nuovi interpreti sulla scena (compresi diversi enologi di altre regioni: Paolo Caciorgna e Nicola Berti, Carlo Ferrini, Federico Curtaz, Emiliano Falsini, tanto per citarne alcuni). In più, chi ha detto che un rosso delizioso nei primi 6-10 anni di vita non sia già qualcosa di cui abbiamo tremendamente bisogno? Per come la vediamo noi, i bianchi e i rossi dell'Etna sono due splendide facce della stessa medaglia, che peraltro ci costringono a un'indagine territoriale sempre più approfondita. Le diverse zone della denominazione sembrano fatte apposta per esaltare le uve, i vini, le declinazioni stilistiche e quelle interpretative, consegnando agli appassionati un caleidoscopio di colori, profumi e sapori. Il progetto Contrade esalta e mette a sistema questo immenso patrimonio e la sua estrema variabilità, con ben 133 Unità Geografiche Aggiuntive (Uga) che puntellano i quattro versanti del vulcano (Nord, Est, Sud-Est, Sud-Ovest), fornendo un ascolto polifonico dei suoi vini.

IL VULCANO IN CIFRE

A grandi falcate, il territorio dell'Etna si sta ripopolando di vigne e cantine. Non una novità, visto che parliamo di una zona storicamente vocata e importantissima nella mappa vitienologica siciliana, che tuttavia aveva quasi completamente dissipato il patrimonio del passato e visto ridurre a una manciata il numero di aziende imbottigliatrici. Fatto incredibile se si pensa che nel 1848 risultavano coltivati quasi 26mila ettari di vigneto e tra il 1880 e il 1885 Catania era la provincia siciliana più vitata, con ben 90mila ettari di vigneto. È stato l'arrivo della fillossera, a inizio Novecento, a dare inizio a un arretramento che sembrava irreversibile, anche per via delle frequenti eruzioni. La "riconquista" moderna del vulcano è invece sotto gli occhi di tutti, con un indice di natalità e realtà emergenti davvero impressionante. I numeri parlano chiaro: nel 2022 la denominazione ha raggiunto 1.290,82 ettari vitati e 442 viticoltori. Le bottiglie prodotte sono invece arrivate a 5.820.145, a fronte del milione e mezzo di 10 anni fa. Con 23.365 ettolitri la tipologia Etna Rosso è la più importante in termini quantitativi all'interno della denominazione, cui si aggiungono 146 ettolitri di Etna Rosso Riserva. A seguire, le tipologie Etna Bianco (14.366), Etna Rosato (3.880 ettolitri), Etna Spumante Bianco (792 ettolitri), Etna Bianco Superiore (746 ettolitri) e Etna Spumante Rosato (353 ettolitri).

ETNA DAYS 2023 IN 10 ASSAGGI

I giorni di Etna Days hanno rappresentato una formidabile finestra di aggiornamento sui vini del vulcano. Ricognizione comunque non facile, in considerazione del numero elevato di nuove realtà che rendono per forza di cose provvisoria la mappatura e una gerarchia stabile. I vini selezionati sono dunque insufficienti a disegnare un quadro esaustivo ma rappresentano suggestioni distribuite sui diversi versanti, a cavallo tra cantine consolidate e nuove realtà emergenti. Anche riguardo le tipologie interne alla Doc, abbiamo scelto di restituire una bilancia in equilibrio tra vini bianchi e rossi. Non a tavolino o per partito preso, bensì per aver registrato sul "campo" spunti interessanti su entrambe le facce del vino etneo.



GRACI ETNA BIANCO 2022

Situato in zona Passopisciaro, Graci è tra i protagonisti del successo recente dei vini dell'Etna. Le vigne si trovano tra i 600 e i 1.000 s.l.m., mentre le uve coltivate sono nerello mascalese, carricante e catarratto. Le ultime due (85%-15%) compongono un Etna Bianco seducente e cristallino, teso quanto appagante e dai pregevoli richiami agrumati.



IUPPA ETNA BIANCO SUPERIORE LAVI 2022

Milo è la zona più rinomata per i vini bianchi (unica in cui si può produrre la versione "Superiore"). Nella contrada Salice, Iuppa produce Lavi che in questa versione gioca con sensazioni piacevolmente ossidative al naso (frutta matura, agrumi canditi, canfora) mentre il sorso è ancora tagliente, per quanto saporito e gustoso.



MAUGERI ETNA BIANCO SUPERIORE FRONTEMARE 2022

L'azienda è ormai un riferimento per i grandi vini bianchi, grazie alla qualità e a uno stile capace di evocare sensazioni borgognone. Il Frontemare che deriva da uve carricante coltivate a 700 metri d'altezza, fermenta in tonneaux ed è dotato di una straordinaria eleganza dalle note freschissime e agrumate ad altre più dolci, di burro e spezie fini.



BIONDI ETNA BIANCO OUTIS 2021

Questo vino nasce dalle uve di Vigna Chianta in Contrada Ronzini. Le varietà carricante, cataratto e minnella sono coltivate ad alberello mentre la vinificazione avviene esclusivamente in acciaio. Ne esce un bianco luminoso e autentico, molto fresco nei profumi di erbette selvatiche, melone bianco e bergamotto. Il gusto è squillante e succoso, dinamico e teso.



NICOSIA ETNA ROSSO CONTRADA MONTE GORNA 2021

Le uve di questo vino provengono da Contarda Monte Gorna, oltre i 700 metri d'altezza. Il succo matura per metà in acciaio, mentre il resto passa dalle barrique alle botti grandi. Scarico di colore, ha profumi di radici (genziana, in particolare), molto originali e freschi, mentre la bocca è spadaccina e assai verticale.



TENUTA DI FESSINA ETNA ROSSO ERSE 2021

Fessina nasce nel 2007 per mano dell'indimenticata Silvia Maestrelli. Divenuta forse più famosa per il suo bianco A' Puddara, è capace di vini rossi fragranti e succosi. Tra questi l'Etna Rosso Erse (nerello mascalese e cappuccio, minnella, carricante, in quantità decrescente), delicato e scorrevole, floreale e salato.



GIROLAMO RUSSO ETNA ROSSO A' RINA 2021

Il merito della giusta fama di questa cantina è di Giuseppe Russo, pianista-vignaiolo che ha rimesso in sesto le vigne di famiglia e avviato uno straordinario percorso. Tra le tante etichette di successo, il rosso d'ingresso A' Rina è notevole, per di più con l'impalpabile leggerezza delle migliori espressioni di questa zona.



QUANTICO ETNA ROSSO 2021

La famiglia Raiti gestisce alcuni vigneti a Linguaglossa. Questo rosso a base di nerello mascalese, fermenta con le bucce per 10 giorni; quindi la maturazione avviene per oltre un anno tra acciaio, barrique e tonneaux usati. Vino delizioso e identitario, dai toni fruttati che incrociano quelli di radici e sfumano su cenni affumicati.



MECORI ETNA ROSSO 2021

Realtà nuova di zecca che si appresta a spiccare il volo, almeno a giudicare dai pochi assaggi fatti dei primi vini. In particolare, l'Etna Rosso '21 è sembrato incarnare uno stile azzeccato e seducente, fatto di sapore senza orpelli. I piccoli frutti di bosco sono bilanciati da toni balsamici e minerali, in un sorso scorrevole e aggraziato quanto solido e caldo.



TASCANTE ETNA ROSSO SCIARANUOVA V.V. 2017

Tra le grandi aziende siciliane che hanno investito sull'Etna, Tasca d'Almerita sembra aver trovato la chiave segreta per fare grandi vini. Il progetto Tascante è straordinario sotto ogni punto di vista. Dalle vecchie vigne del Clos di Contrada Sciaranuova, nasce questo vino sorprendete per finezza, intensità di sapore, dinamica gustativa ed equilibrio. Un fuoriclasse.

Raising the Bar

WINE BAR ED ENOTECHE DI TUTTO IL MONDO STANNO FACENDO SUL SERIO NELL'ALZARE L'ASTICELLA DELLA PROPOSTA GASTRONOMICA. IL RISULTATO? PIATTI DELIZIOSI E APPAGANTI CHE SI ABBINANO PERFETTAMENTE AL VOSTRO CALICE DI VINO PREFERITO.

DI LUCY SIMON   FOTO DI JENNIFER CAUSEY


MATTHIAS
LEONCI
BRE

DA QUANDO I WINE BAR SONO DIVENTATI I POSTI PIÙ INTERESSANTI PER ANDARE A CENA?

NELL'ARCO DI LOCALI che va dai baretti di quartiere ai ristoranti fine dining, i wine bar si trovavano di solito in una felice zona di mezzo: luoghi dove fermarsi per un bicchiere veloce e magari azzardare qualche assaggio di affettati, ma non molto di più. Adesso, però, il mondo delle enoteche con cucina è cambiato. C'è un nuovo genere di locali – dove il vino si mesce con cura, c'è una bell'atmosfera e il cibo è davvero interessante – che è quello che personalmente mi stuzzica di più per cenare fuori. Questo cambio di direzione sta avvenendo nelle città di tutto il mondo. In posti come Città del Messico, Los Angeles o Tel Aviv, questi wine bar *nouveau* traboccano di creatività: qui la sperimentazione è la benvenuta e ci si può aspettare qualcosa di sempre diverso.

«Proviamo a creare un bel posto che tutti possano godersi, che sia in un certo senso abbastanza semplice e diretto – se non addirittura un po' "ruvido" e con qualche spigolo», spiega Steven MacLeod, titolare di Alba, wine bar "naturale" aperto ad Amsterdam dal 2020, che riesce senza sforzo a essere invitante e attraente. Per MacLeod, un locale del genere sembrava essere un modello più flessibile di ristorazione, che gli concedesse la libertà di offrire un ambiente rilassato per smarcarsi dalla rigidità della scena un po' impostata del fine dining cittadino. «L'atmosfera di un wine bar è più accessibile», dice. Lo stesso accade a Los Angeles al Voodoo Vin, dove l'aria informale era l'obiettivo voluto fin dall'inizio: «I ristoranti tradizionali sono fantastici, ma non ci è mai venuto in mente di aprirne uno – racconta la wine director e co-titolare Natalie Hekmat –. Amiamo i piccoli e intimi wine bar di quartiere dove risulta particolarmente facile rilassarsi al termine della giornata, che si sia da soli o con gli amici».

Il cibo, in questa nuova generazione di locali, è curato ma spensierato, ambizioso ma accessibile, con piatti che sono pensati per accompagnare una gamma di differenti stili di vino. Al Loup Bar di Città del Messico, la carta propone una gran bella scelta di etichette dall'approccio naturale, e la cucina prepara pietanze che traggono ispirazione da un punto di vista molto simile, valorizzando gli ingredienti nel pieno della stagionalità e senza lavorarli troppo (le loro delicate cozze allo zafferano con barbabietole dorate hanno ispirato le nostre Cozze con aioli allo zafferano, pomodorini gialli e patate novelle al forno, ricetta a pag. 38). «Volevamo fare dei piatti con ingredienti eccellenti scelti da fornitori che condividano gli stessi valori dei produttori di vino con cui lavoriamo – spiega il co-proprietario del Loup Bar Gaëtan Rousset –. Ci interessano più gli abbinamenti che i nomi altisonanti». Le ricette nelle pagine seguenti, ciascuna ispirata da un wine bar di spicco – e creata per accompagnare al meglio il vino – potrà portare questo genere di sensibilità sulla vostra tavola.



HABASTA, *Tel Aviv*

INSALATA DI SEDANO CON RUCOLA, FETA E PITA

ABBINAMENTO **Un vivace e leggero bianco israeliano, come il Sauvignon Blanc 2021 Yarden.**

All'HaBasta di Tel Aviv, le sedute occupate dagli ospiti di questo apprezzatissimo locale che si fermano qui per bere qualcosa di speciale e mangiare un boccone riempiono anche le affollate strade pedonali. Il menu, scritto a mano ogni giorno, propone preparazioni semplici dai sapori decisi e dalle consistenze appaganti. Questa ricetta è una variazione della croccante insalata di cetrioli, cipolle e pinoli servita qui, che alterna chips di pita, croccanti fettine di sedano e pezzetti di feta, ricchi e dal sapore leggermente pungente. Abbinatelo a un Sauvignon Blanc a tendenza fruttata da Israele, in sintonia con la filosofia di HaBasta incentrata sul cucinare, mangiare e bere locale (ricetta a pag. 41).



VOODOO VIN, *L.A.*

CAESAR STEAK TARTARE

ABBINAMENTO Un Cabernet Franc dalle note pepate, come lo Chinon Le Domaine 2021 di Bernard Baudry.

Il Voodoo Vin di Los Angeles corrisponde all'ideale platonico di wine bar di quartiere. Il menu mette in evidenza i prodotti californiani di punta e abbina piatti come la ben agliata Caesar steak tartare ai vini dalla carta che conta oltre 400 referenze. Nel locale, la tartare è servita sopra ampi crostoni, assemblati a mo' di toast; questa versione (ricetta a pag. 37) prevede delle foglie di indivia da usare come cucchiaio. Tra le proposte più popolari del Voodoo Vin, si sposa bene a diverse bottiglie. «Le possibilità sono pressoché infinite», dice Natalie Hekmat, wine director e co-proprietaria. Ma il suo pairing preferito è con un rosso francese classico come un Cabernet Franc.

LE VERRE VOLÉ, *Parigi*

FAGIOLI CANNELLINI CON SALSICCIA E SALSA ALL'ARRABBIATA

ABBINAMENTO **Un rosso leggero e succoso ma con una certa struttura, come il Beaujolais-Villages Gourde à Gamay 2021 di Laura Lardy.**

Le Verre Volé di Paris rientra nell'empireo dei wine bar. L'ampia lista dei vini incentrata sui terroir di questo piccolo locale lo rende davvero una meta che vale il viaggio, mentre la cucina manda in tavola intelligenti reinterpretazioni stagionali delle classiche proposte da bistrot francese. Il menu cambia quotidianamente ma il direttore di Food&Wine Hunter Lewis ha amato talmente tanto la pungente trippa stufata con fagioli assaggiata da Le Verre Volé lo scorso autunno che è tornato a casa deciso a prepararne la sua versione. La sua ricetta prevede fagioli bianchi dalla pellicina sottile che, insieme a una salsa di pomodoro piccante, si accompagna alla perfezione con un succoso e vivace Beaujolais (ricetta a pag. 37).

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: JILLIAN KNOX



ALBA, *Amsterdam*

UOVA RIPIENE AL CURRY VERDE

ABBINAMENTO **Un bianco aromatico dalle note di frutta tropicale con una certa sostanza, come l'Orange Riesling Trocken 2020 della Mosella di Sybille Kuntz Estate.**

L'uovo con maionese speziata al curry è uno dei piatti più gettonati di Alba, wine bar di Amsterdam. «È entrato nel nostro menu fin dall'inizio, e spesso variamo spezie e aromi nella preparazione», dice il proprietario MacLeod. Lui ama accompagnare questo ricco boccone con un calice di vino macerato (come un orange) leggermente tannico, da uve aromatiche come il riesling. «Con un piatto del genere hai bisogno di qualcosa di un po' più forte e strutturato, e il curry sta benissimo con i vini dai sentori tropicali e floreali con un tocco di freschezza». Ogni uovo è completato da una guarnizione di riso soffiato croccante e speziato, in contrasto con la morbidezza della farcia, che rende il morso pienamente appagante (ricetta nella pagina accanto).

Uova ripiene al curry verde

TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 4 PERSONE

Il ripieno profumato, caratterizzato dalla piccantezza del curry verde, amplifica il sapore di queste uova ripiene, mentre il topping di riso soffiato alla curcuma dona una croccantezza deliziosa e soddisfacente. La pasta di curry verde è forte e piccante: saltarla in padella con olio di cocco e aromi freschi ne addolcisce il sapore, conferendo a questa ricetta un gusto unico e intenso.

6	cucchiai di olio di cocco vergine e non raffinato, in più volte
30 g	di coriandolo fresco, tritato finemente
100 g	di cipollotti freschi, tagliati a fette sottili
2	spicchi d'aglio, finemente tritati
2	cucchiaini di curry verde in pasta (vedi Note)
6	uova sode, sgusciate
1	cucchiaio di succo di lime fresco (15 ml)
½	cucchiaino di salsa di pesce (2 ml) (vedi Note)
20 g	di riso soffiato non zuccherato
1	cucchiaino di zenzero fresco tritato (circa 2 cm di radice)
½	cucchiaino di curcuma
1	cucchiaino di peperoncino verde, tagliato sottile
	Sale q.b.

1. Sciogliete un cucchiaio di olio di cocco in una padella antiaderente a fuoco medio. Aggiungete il coriandolo, i cipollotti e l'aglio: cuocete, mescolando di frequente, fino a che i cipollotti si saranno ammorbiditi, circa 3 minuti. Continuando a mescolare, aggiungete la pasta di curry e cuocete per circa un minuto. Togliete dal fuoco e trasferite il composto in un mixer. Nella stessa padella antiaderente, fate sciogliere altri 3 cucchiai di olio di cocco. Aggiungeteli poi al composto di curry verde nel mixer. Pulite la padella e mettete da parte.

2. Tagliate le uova sode a metà e rimuovete i tuorli facendo attenzione a non rompere l'albume. Mettete da parte gli albumi. Aggiungete i tuorli, il succo di lime e la salsa di pesce al mixer con il curry verde e azionatelo fino a ottenere un composto liscio e cremoso, 2-3 minuti, pulendo i lati quando necessario. Con un cucchiaio, o con l'aiuto di una sac à poche, riempite le uova sode con il composto preparato (circa un cucchiaio in ogni metà). Mettete da parte.

3. Con un coltello tagliate grossolanamente il riso soffiato e mettetelo da parte. Nella padella antiaderente, a fuoco medio, sciogliete i 2 cucchiai di olio di cocco rimanenti. Aggiungete lo zenzero e il peperoncino, mescolando sempre, e fate sfrigolare per circa un minuto. Aggiungete la curcuma e lasciate sfrigolare, sempre mescolando, per qualche secondo. Togliete dal fuoco e aggiungete il riso soffiato, facendo assorbire bene il composto di olio e curcuma. Trasferite dunque in una ciotolina e condite con il sale. Decorate le uova con il riso soffiato alla curcuma e servite immediatamente. – *LIZ MERVOSH*

NOTE La pasta di curry verde e la salsa di pesce si trovano in tutti i negozi di alimentari asiatici, oppure possono essere acquistate online su kathay.it o asia-market.it.

Caesar Steak Tartare

(foto a pag. 34)

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Carne cruda tenerissima e croccanti crostini ricoperti di Parmigiano Reggiano vengono serviti con una cremosa salsa Caesar all'aglio, per un antipasto che è una festa per i sensi. Le foglie croccanti di indivia svolgono un duplice scopo: bilanciano la ricchezza della tartare con un tocco di freschezza e servono da cucchiaio per raccogliere carne e salsa. Un pizzico di sale sulle foglie ne attenua l'amarezza per creare un boccone più gradevole.

60 ml	di olio extravergine di oliva, più 2 cucchiai
6	cucchiai di Parmigiano Reggiano grattugiato
1	cucchiaino e ½ di sale kosher
½	cucchiaino di pepe nero
1	piccola baguette, tagliata in pezzi di circa 1,5 cm per lato
4	filetti di alici sottolio, scolate e asciugate
2	piccoli spicchi d'aglio
1	tuorlo
1	cucchiaio di aceto di Champagne (vedi Note)
60 ml	di olio di colza
3	cucchiai di latticello, in più volte (vedi Note)
2	cucchiai di erba cipollina tritata finemente
1	bistecca con l'osso (340 g), rifilata e tagliata in cubetti di 0,5 cm per lato
12	foglie di indivia belga bianca
12	foglie di indivia belga rossa

1. Scaldate il forno a 180°C. Rivestite una leccarda con la carta da forno. In una ciotola di medie dimensioni, mescolate due cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di Parmigiano Reggiano, 2 g di sale e ¼ di cucchiaino di pepe fino a ottenere una crema densa. Aggiungete i pezzi di baguette e mescolate per condirli con la crema. Disponete il pane così condito sulla leccarda preparata in precedenza, e cuocete in forno già caldo per circa 8 minuti. Togliete dal forno, spolverate con altri 2 cucchiai di parmigiano e mescolate. Rimettete in forno per altri 4-6 minuti, fino a doratura. Rimuovete dal forno, trasferite i crostini su una griglia e lasciate raffreddare 10 minuti.

2. Preparate la salsa Caesar. Tritate finemente i filetti di acciuga e l'aglio, aggiungete mezzo cucchiaino di sale e, usando il coltello di piatto, schiacciate e trascinate il trito fino a formare una pasta. Trasferite dunque la pasta in una ciotola di medie dimensioni, aggiungete il tuorlo d'uovo, l'aceto e il pepe rimanente. Sbattete il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. A questo punto, aggiungete l'olio di colza a filo, continuando a sbattere, fino a ottenere una salsa ben emulsionata e consistente. Continuando a sbattere, aggiungete infine 1 cucchiaio di latticello e gli ultimi due cucchiai di Parmigiano, fino a che non saranno ben incorporati.

3. In una ciotola, mescolate delicatamente i crostini, la carne, l'erba cipollina, mezzo cucchiaino di sale, e un terzo del condimento Caesar. Lavate e asciugate le foglie di indivia e salatele leggermente. Disponete quindi le foglie di insalata e la tartare in un semicerchio sul vostro piatto da portata. Aggiungete alla salsa Caesar gli ultimi due cucchiai di latticello, mescolate fino a incorporarlo e versate la salsa accanto alla tartare. Servite immediatamente. – *LIZ MERVOSH*

NOTE Per la tartare la qualità della carne è essenziale alla riuscita del piatto. È di gran lunga preferibile preparare la carne al momento, piuttosto che usare del macinato o un preparato pronto per tartare. Affidatevi al vostro macellaio di fiducia per consigli sui tagli di carne bovina migliori per una preparazione a crudo. Il latticello può essere acquistato in negozi specializzati. Può anche essere preparato a casa a partire dalla panna, che va montata a lungo, fino a separare la parte grassa dal latticello, appunto. In alternativa, un suo sostituto si può preparare con yogurt magro senza zucchero mescolato con succo di limone. L'aceto di Champagne è molto dolce e delicato. Può essere acquistato in negozi specializzati, oppure online su notegolose.com oppure può essere sostituito con aceto di riso.

Fagioli cannellini con salsiccia e salsa all'arrabbiata

(foto a pag. 35)

PREPARAZIONE: 55 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI AMMOLLO
DOSI PER: 4 PERSONE

Questa ricetta si ispira a un piatto stagionale che Hunter Lewis, direttore di F&W, ha mangiato a Le Verre Volé a Parigi, con fagioli Coco de Paimpol – una varietà francese dalla buccia sottile che si trova in autunno – e trippa di agnello. I fagioli cannellini, e altre varietà di fagioli bianchi dalla buccia sottile e dalla polpa cremosa, sono deliziosi anche semplicemente cotti a fuoco lento con aglio, erbe aromatiche e un filo di olio extravergine d'oliva. La ricetta di Lewis aggiunge salsiccia piccante, che conferisce un sapore forte e deciso al piatto.

450 g	di fagioli cannellini secchi
2	foglie di alloro
1	rametto di rosmarino (opzionale)
3	cucchiai di olio extravergine d'oliva, in più volte, più altro per condire

1	cucchiaino e ½ di sale kosher
5	spicchi d'aglio schiacciati
450 g	di salsiccia di maiale piccante
1	cipolla dorata, tritata finemente
1	cucchiaino di peperoncino secco tritato
120 ml	di vino bianco
350 ml	di acqua
800 g	di pomodori pelati, con il loro liquido
1	cucchiaio di salsa di pesce
	Rucola, succo di limone, e scaglie di Parmigiano Reggiano per decorare

1. Mettete i fagioli secchi in una pentola capiente e copriteli con abbondante acqua, che deve superare i fagioli di almeno 3 cm. Lasciate in ammollo per almeno 8 ore o fino a 12 ore.

2. Quando saranno trascorse almeno 8 ore, aggiungete alla pentola con i fagioli le due foglie di alloro, il rosmarino (se lo usate), 2 cucchiai di olio, e due spicchi d'aglio. Portate a ebollizione a fiamma medio-alta. Quando raggiunge il bollore, abbassate la fiamma e continuate la cottura, mescolando di tanto in tanto, fino a che i fagioli saranno teneri, per circa un'ora e mezza o due. Salate. Spegnete la fiamma, coprite con un coperchio e tenete al caldo.

3. Scaldate 1 cucchiaio di olio d'oliva in una pentola capiente a fuoco medio-alto. Una volta caldo, aggiungete la salsiccia e cuocete, mescolando occasionalmente, per 5-6 minuti, finché non scurisce. Se necessario, abbassate la fiamma per evitare che bruci. Trasferite la salsiccia cotta su un piatto, facendo attenzione a lasciare il grasso e i liquidi di cottura sul fondo della padella. Nella pentola con il grasso, aggiungete la cipolla e i rimanenti 3 spicchi d'aglio, cuocete a fuoco medio, mescolando di frequente, per ammorbidire la cipolla, per 4-6 minuti. Aggiungete il peperoncino e lasciate insaporire per un minuto. Aggiungete a questo punto il vino e sfumate, mescolando spesso, per altri due minuti. Aggiungete dunque i pomodori con il loro liquido, l'acqua e la salsa di pesce. Portate a bollore, sempre a fuoco medio, mescolando occasionalmente. Aggiungete la salsiccia e i succhi che ha rilasciato nel frattempo alla salsa di pomodoro. Continuate la cottura, rompendo se necessario i pomodori con l'aiuto di un cucchiaio di legno, fino ad addensare leggermente la salsa. Quando è cotta (ovvero quando la temperatura all'interno è compresa tra i 70° e i 75°C), togliete la salsiccia dalla salsa. Condite la salsa di pomodoro con sale, se necessario. Tagliate la salsiccia diagonalmente per ottenere pezzi grossi circa 5 cm, e rimettetela nella salsa.

4. Servite i fagioli nei vostri piatti da portata e ricoprire con la salsa di pomodoro e le salsicce. Guarnite ogni piatto con della rucola fresca, olio, succo di limone e scaglie di Parmigiano Reggiano. –*HUNTER LEWIS*

DA FARE IN ANTICIPO I fagioli cotti possono essere conservati nel loro liquido di cottura, coperti fino a 12 ore in frigorifero prima di essere utilizzati.

Cozze con aioli allo zafferano, pomodorini gialli e patate novelle arrosto

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 5 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questa ricetta, ispirata a quella servita al Loup Bar di Città del Messico, abbina le cozze, salmastre e imbevute di una salsa simile alla marinara, con un contorno di patate novelle arrostite e ricoperte di erbe. I pomodorini gialli freschi grattugiati, il cumino e un tocco di peperoncino d'Espelette, un varietà francese, conferiscono calore e profondità a questa salsa ambrata. L'aioli allo zafferano, leggermente dolce e pungente, è perfetta per le patate arrosto.

680 g	di patate novelle, pulite e tagliate a metà per il lungo
5	cucchiai di olio extravergine di oliva, separati
1	cucchiaino e ½ di sale kosher
15 g	di prezzemolo tritato finemente
250 g	di pomodorini gialli
2,5 g	circa di peperoncino d'Espelette, in più volte (vedi Note)
1	finocchio piccolo (conservate la barba per la guarnizione)
1	cipolla dorata piccola, tritata finemente
3	spicchi di aglio tritato finemente
½	cucchiaino di cumino in polvere
1	pizzico di stimmi di zafferano
60 ml	di dry Vermouth bianco
30 g	di burro
1 kg	di cozze, spazzolate e pulite
2	cucchiaini di dragoncello fresco tritato (circa 10 g)
	Aioli allo zafferano (segue ricetta)

1. Scaldate il forno a 220°C. In una ciotola capiente, mescolate le patate, già pulite e tagliate, con due cucchiai di olio e ¾ di cucchiaino di sale. Disponete le patate, con il lato tagliato rivolto verso il basso, su una leccarda rivestita con un foglio di alluminio. Mettete da parte la ciotola senza lavarla. Arrostite le patate in forno già caldo fino a che non saranno tenere e dorate, 25-30 minuti, ricordandovi di girare la leccarda a metà cottura. Una volta cotte, rimuovete le patate dalla leccarda e rimettetele nella ciotola dove le avete condite. A questo punto aggiungete il prezzemolo tritato e ½ cucchiaino di peperoncino d'Espelette. Mescolate il tutto per condire uniformemente. Tenete al caldo mentre procedete con il resto della ricetta.

2. Mentre le patate sono in forno, prendete una grattugia a 4 facce e disponetela in una ciotola capiente. Grattugiate i pomodori sul lato con i buchi più grandi, scartando la buccia e i gambi dei pomodori e mettete da parte.

3. Scaldate a fuoco medio i 3 cucchiai di olio d'oliva rimasti in una casseruola di ghisa (forno olandese). Aggiungete il finocchio, la cipolla e l'aglio tritati e cuocete, mescolando frequentemente, per circa 6 minuti, fino a che le verdure si saranno ammorbidite. Aggiungete il cumino, gli stimmi di zafferano e il peperoncino d'Espelette rimasto. Cuocete per circa 30 secondi, mescolando spesso. Aggiungete dunque i pomodori grattugiati e, sempre a fuoco medio, portate a bollore. Continuate a far sobbollire la salsa, per 3-4 minuti, mescolando spesso, per addensarla leggermente. A questo punto aggiungete il Vermouth e continuate la cottura per altri 2 minuti, mescolando spesso. Aggiungete le cozze e alzate la fiamma. Coprite con il coperchio e continuate la cottura, scuotendo di tanto in tanto la casseruola, finché i molluschi non si saranno aperti, circa 5-7 minuti. Togliete dal fuoco e scartate le cozze che non si sono aperte.

4. Aiutandovi con un cucchiaio forato, trasferite le cozze in una ciotola capiente. Aggiungete alla salsa nella casseruola il burro, il dragoncello e il sale rimasto (3/4 di cucchiaino), mescolate bene e poi versate sulle cozze. Guarnite con la barba del finocchio. Servite con le patate e l'aioli allo zafferano. –*LIZ MERVOSH*

NOTE: Le cozze vengono vendute vive e devono essere conservate ben refrigerate in un contenitore aperto in modo che possano respirare fino al momento dell'uso. Non conservate le cozze immerse nell'acqua. Eliminate e scartate eventuali cozze con la conchiglia rotta. Per capire se le cozze siano buone da mangiare, picchiettate o schiacciate delicatamente i gusci insieme; se i gusci rimangono chiusi, sono vivi e sicuri da cucinare e mangiare, se invece rimangono aperti, scartateli. Il peperoncino di Espelette è una Dop francese che viene coltivata nei Paesi Baschi Francesi. Poco piccante e molto aromatico, può essere acquistato in negozi di spezie specializzati, oppure online su tuttelespeziedelmondo.it o su emporiodellespezie.it

Aioli allo zafferano

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Le note floreali dello zafferano rendono l'aioli perfetta per le patate novelle arrosto che accompagnano le cozze ai pomodorini gialli della ricetta precedente. Questa salsa, inoltre, è deliziosa in abbinamento a piatti di pesce e alle vostre crudité preferite.

2	cucchiaini di aceto di Champagne
¼	di cucchiaino di zafferano, in polvere
1	spicchio d'aglio piccolo, schiacciato
¼	di cucchiaino di sale
1	tuorlo grande
60 ml	di olio extravergine d'oliva
60 ml	di olio di colza
2	cucchiaini d'acqua
½	cucchiaino di miele

1. Mescolate lo zafferano con l'aceto in una ciotolina. Lasciate che lo zafferano si reidrati e rilasci il suo aroma e colore, per circa 10 minuti.

2. Su un tagliere, salate leggermente lo spicchio d'aglio pelato e schiacciato, tritate velocemente e poi, con il lato piatto del coltello, schiacciate e trascinate il composto di aglio e sale fino a formare una pasta. Trasferite il tutto in una ciotola,



LOUP BAR, *Città del Messico*

COZZE CON AIOLI ALLO ZAFFERANO, POMODORINI GIALLI E PATATE NOVELLE AL FORNO

ABBINAMENTO Un rosso fresco nello stile del Rodano, possibilmente da un produttore con approccio naturale, come l'A Toi Nous 2022 di Andréa Calek.

Al Loup Bar una carta dei vini profonda e incentrata sulle etichette naturali e la cucina creativa favoriscono un ambiente molto accogliente. «Non abbiamo mai voluto che il cibo rubasse la scena ai vini», spiega Gaëtan Rousset, che è alla guida del Loup Bar insieme al socio Joaquín Cardoso. Tutt'altro, i piatti sono complementari e bilanciano quello che c'è nella bottiglia. Questa ricetta è ispirata a una proposta del locale che vede cozze e barbabietole dorate avvolte da una vellutata salsa di zafferano; noi ci abbiamo messo invece dei pomodori gialli per farne una portata principale versatile e adatta alle mezze stagioni, che si abbina alla perfezione con un uvaggio di grenache e syrah, dalla struttura giusta per reggere la cremosa salsa aioli allo zafferano (ricetta nella pagina accanto).



PLACE DES FÊTES

Brooklyn

SKIRT STEAK ALLA GRIGLIA CON CIPOLLE BORETTANE, BURRO AL LIMONE E ALGA NORI

ABBINAMENTO Un rosso sapido di medio corpo, come il Tinto Ribeira Sacra 2020 di Silice Viticultores.

Secondo Owen Laufersweiler, il cuoco del Place des Fêtes, la missione del wine bar è semplice: «Speriamo di offrire un'esperienza completa che resti nella vostra memoria a lungo». La carne grigliata – il taglio è il diaframma o lombatello – da schianto che servono è accompagnata dalla famosa Sauce des Fêtes, salsa ricca di umami, e da cipolle brasate. Questa versione s'ispira alla loro stratificazione di sapori con un'intensa salsa rafforzata da condimento Maggi e alga nori. Il direttore beverage Piper Kristensen suggerisce un calice di Tinto Ribeira Sacra di Silice Viticultores, un rosso di media struttura dalla Spagna nordoccidentale. «È un vino elegante, e l'uva mencía che è parte dell'uvaggio apporta una salinità con ricordi di pietra focaia che si sposa molto bene con la carne» (ricetta alla pagina accanto).

aggiungete il tuorlo e il composto di aceto e zafferano e sbattete il tutto per qualche secondo. Continuando a sbattere con una frusta, aggiungete i due oli a filo, fino a emulsionare la salsa. Infine, aggiungete l'acqua e il miele, e mescolate di nuovo. Se necessario regolate di sale.
–LIZ MERVOSH

DA FARE IN ANTICIPO L'aioli allo zafferano si conserva in frigorifero, in contenitore ermetico, fino a una settimana.

Skirt steak alla griglia con cipolle borettane e burro al limone e alga nori

PREPARAZIONE: 55 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Insaporito con condimento Maggi, una salsa simile alla salsa di soia ma fatta con il grano, questo lombatello grigliato è un tripudio di umami che ben si sposa con la dolcezza delle cipolle e la nota acidula e fragrante del burro al limone e alga nori. Lo spessore della carne è fondamentale per il tempo di cottura: assicuratevi di farlo presente al vostro macellaio di fiducia.

- 2 cucchiai di olio di colza, più 1 cucchiaino, più altro per la griglia
- 1 cucchiaio di condimento liquido Maggi (vedi Note), più 1 cucchiaino e ½
- 2 cucchiaini di miso bianco (vedi Note)
- 680 g di lombatello piccolo, spesso almeno 1,5 cm e tagliato a pezzi di 15 cm
- 1 foglio di alga nori
- 1 peperoncino di Arbol piccolo (vedi Note)
- 115 g di burro a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato (circa 1,5 cm)
- 2 cucchiaini e ½ di succo di limone, in più volte
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata (circa metà limone)
- 230 g di cipolle borettane, tagliate a metà
- 1 cucchiaino di sale kosher in totale

1. In una ciotola capiente, sbattete insieme 2 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di condimento liquido Maggi e 1 cucchiaino di miso bianco fino a creare una miscela omogenea. Aggiungete la carne e mescolate per condirla uniformemente. Coprite e lasciate marinare per almeno 30 minuti e fino ad 1 ora.

2. Nel frattempo, dividete l'alga nori in due parti uguali. Per questa ricetta ve ne servirà soltanto metà e potete conservare il resto per altre preparazioni. Con le mani, tagliuzzate l'alga in pezzettini di circa 1,5 cm. In un mortaio o in un macina-spezie, riducete l'alga e il peperoncino in piccoli pezzi. Trasferite ¼ di cucchiaino di questo composto in una ciotolina, e mettete da parte. In un'altra ciotola, usando una spatola di gomma, mescolate il condimento di alga e peperoncino rimasto con il burro, lo zenzero, la scorza di limone, 2 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino di miso e 1 cucchiaino e ½ di condimento Maggi, fino a che tutto sarà ben amalgamato.

3. Scaldate una griglia a gas tra i 180° e i 200°C. In una ciotola, mescolate velocemente le cipolle, ¼ di cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di olio. Oliate la griglia e poi disponete le cipolle su di essa, dal lato tagliato. Coprite e grigliate fino a che saranno morbide e leggermente bruciacchiate, 8-10 minuti, girandole a metà cottura. Una volta pronte trasferitele in una ciotola resistente al caldo e copritele con un foglio di alluminio per tenerle a temperatura.

4. Alzate la temperatura della griglia (260°C circa) e fate scaldare per 5 minuti. Rimuovete la carne dalla marinatura e lasciate che sgoccioli l'eccesso. Salatela uniformemente con il sale rimasto (3/4 di cucchiaino) e adagiatela sulla griglia oliata, non coperta. Un termometro da cucina infilato nel punto più spesso vi aiuterà a capire quando è pronta: 51° C è la temperatura ideale per una carne a cottura media, ci vorranno circa 2-3 minuti per lato, ma il tempo di cottura dipende molto dalle vostre preferenze. Una volta pronta, trasferite su un tagliere, coprite con dell'alluminio e lasciate riposare per 10 minuti.

5. Prendete la ciotola con le cipolle, e aggiungetevi il ¼ di cucchiaino di condimento all'alga che avete tenuto da parte prima, 1 cucchiaino e ½ di burro al limone e alga, e ½ cucchiaino di succo di limone. Rigirate il tutto per mescolare le cipolle al condimento e regolate di sale se necessario. Tagliate il lombatello in fette di circa mezzo centimetro. Impiattate carne e cipolle e condite con un paio di cucchiaiate di burro aromatizzato. Servite immediatamente e accompagnate con il burro rimasto a parte.
–LIZ MERVOSH

DA FARE IN ANTICIPO Il burro aromatizzato al limone e alga nori può essere preparato in anticipo e conservato in un panetto avvolto da carta forno o pellicola. Si conserva per una settimana in frigo, e fino a un mese se congelato. Se lo congelate, lasciatelo scongelare prima in frigo. Lasciate il burro fuori dal frigo perché sia morbido al momento di servire.

NOTE Il miso bianco si trova in tutti i negozi di alimentari asiatici, oppure si può acquistare online su kathay.it o asia-market.it. Anche il condimento liquido Maggi si può trovare in alimentari etnici o asiatici, oppure può essere acquistato online. Il peperoncino di Arbol può essere acquistato in negozi di spezie specializzati, oppure online su tuttelespeziedelmondo.it o su emporiodellespezie.it

Insalata di sedano con rucola, feta e pita

(foto a pag. 32)

TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Il sedano è il protagonista di questa insalata ispirata alla fattoush libanese, un'insalata mista con verdure e pita croccante, e il condimento di erbe aromatiche e succo di limone ne accende ed esalta il sapore vagamente terroso. Un generoso strato di crema di yogurt e feta, nascosto sotto gli altri ingredienti, completa il piatto.

- 2 pani pita rotondi, tagliati a metà e successivamente in pezzi di circa 2,5 cm
- 120 ml di olio extravergine d'oliva, più 2 cucchiai e ½, in più volte
- 1 cucchiaino di sommacco, più altro per guarnire
- ¾ di cucchiaino di sale kosher
- 115 g di feta, sbriciolata
- 140 g di yogurt greco intero
- 20 g di coriandolo fresco, foglie e steli
- 15 g di prezzemolo fresco
- 1 cucchiaio e ½ di succo di limone, più limone a spicchi per guarnire
- 1 cucchiaio e ½ di aceto di vino rosso
- 40 g di rucola
- 4 gambi di sedano di medie dimensioni, pelati e tagliati diagonalmente a fette sottili
- 1 piccolo finocchio, tagliato sottile
- 2 cucchiai di pinoli tostati

1. Scaldate il forno a 160°C e rivestite una leccarda con carta forno. Adagiate la pita sulla leccarda e condite con 2 cucchiai e mezzo di olio. Cospargete con il sommacco e ¼ di cucchiaino di sale, mescolate il tutto per condire uniformemente. Cuocete in forno già ben caldo fino a doratura, 10-12 minuti, rigirando la pita a metà cottura. Rimuovete dal forno e mettete da parte mentre preparate l'insalata. Le chips di pita diventeranno più croccanti raffreddandosi.

2. Nel frattempo, in un mixer, unite lo yogurt alla feta e aggiungete 2 cucchiai di olio. Azionate il mixer inizialmente a bassa velocità, poi aumentatela per ottenere una crema setosa e senza grumi, circa 1 minuto dopo. Mettete da parte in una ciotola e pulite il mixer.

3. Nel mixer, pulito, mettete il coriandolo, il prezzemolo, il succo di limone, l'aceto e 6 cucchiai di olio. Azionate il mixer a bassa velocità e alzatela gradualmente, fino ad ottenere un condimento uniforme, circa 1 minuto dopo. Mettete da parte.

4. Disponete la rucola, il sedano, il finocchio, i pinoli, metà delle chips di pita, ¼ di cucchiaino di sale, e 2 cucchiai di condimento al coriandolo e prezzemolo e girate per condire bene tutto.

5. Dividete la crema alla feta in 4 parti uguali su altrettanti piatti, spalmandola leggermente. Coprite poi con l'insalata, condite ulteriormente con la salsa al prezzemolo e coriandolo. Aggiungete le chips di pita rimaste e guarnite con del sommacco prima di servire.
– LIZ MERVOSH

DA FARE IN ANTICIPO La crema alla feta si conserva in frigorifero, in un contenitore ermetico, per 3 giorni.







Dall'alto, in senso orario. La cheesecake di ricotta di pecora al forno con uva e mosto cotto di Arieddas (ph. Nicola Congia); una rosa tra i filari di vite di Fattoria Sardi; un brindisi durante il picnic nelle vigne di Ceraudo (ph. Brambilla Serrani); la cantina di Osteria La Preda de La Subida.

di Luciana Squadrilli

Ricette

Chef di talento ai fornelli, uva e tini a due passi. Perché per molti il vero piacere di una bottiglia sta soprattutto nella convivialità e nell'accompagnamento al cibo e, se le vigne sono a portata di vista, tutto risulta ancora più entusiasmante. Dal Piemonte alla Calabria, dalla Toscana alla Sardegna, dal Friuli Venezia Giulia al Lazio, sei storie – e altrettante ricette – in cui la cucina prende ispirazione dai filari di vite, o viceversa.



in vigna

T

TRA LA LAUREA IN ENOLOGIA, conseguita nel 2011, e la passione per la cucina, quest'ultima ha preso il sopravvento per Caterina Ceraudo. Così lei – che già si occupava della carta dei vini del ristorante di famiglia Dattilo, all'interno di un piccolo borgo rurale della Calabria trasformato in struttura di ospitalità dallo charme autentico – è tornata a studiare, questa volta all'Accademia Niko Romito, e ha intrapreso il percorso da chef che l'ha portata a ottenere la stella Michelin nel 2017. Per Caterina, come per tutta la famiglia, quello con la vigna è un rapporto intimo, e la sua sensibilità di cuoca – unita alle competenze enologiche – la porta non solo a immaginare i migliori abbinamenti con i vini Ceraudo ma anche a trasferirne alcuni elementi nella cucina fatta di sapori nitidi e rispetto per gli ingredienti, spesso basata su olio e ortaggi dell'azienda creata dal padre Roberto. Così nasce ad esempio Tra i vigneti (ricetta alla pagina accanto), in cui utilizza i sarmenti, ovvero i tralci della vite frutto delle potature invernali. «La vigna in quel momento è secca e tutto intorno è umido, è un periodo in cui quasi nessuno la guarda. Eppure offre uno scenario altrettanto affascinante, con colori bellissimi e profumi intensi», racconta la chef.



Diverso il rapporto tra vino e cucina alla Fattoria Sardi, creata negli anni 20 sulle Colline Lucchesi dalla famiglia Sardi Giustiniani e guidata dal 2010 da Matteo e Mina Giustiniani, che si sono conosciuti studiando enologia a Bordeaux e hanno deciso di dare all'azienda una svolta verso l'agricoltura biologica e biodinamica (si producono anche olio, miele e succo di mela) e i vini rosati. Dal 2020 collabora con loro Damiano Donati, cuoco lucchese dall'approccio attento al vegetale, agli sprechi e al rapporto diretto con i fornitori. Al Ristoro della Fattoria – ristorante agricolo incentrato sui prodotti toscani, in gran parte della rete LuccaBioDinamica – propone una cucina "materica", schietta ma non banale, con cui cerca di stimolare gli ospiti come nei ravioli alla zucca con polvere di cipolla e liquirizia (ricetta a pag. 47). «Mi piace lavorare in un ambiente verde e pulito, con una bella energia e con ritmi più rilassati rispetto alla città anche perché siamo aperti dal giovedì al pranzo della domenica. La mia cucina non è strettamente legata al vino, anzi spesso è Matteo che si diverte a creare delle microvinificazioni studiate per la proposta del ristorante, come il bianco in anfora». Oltre al menu da cinque portate qui si viene anche per l'aperitivo, che può trasformarsi in cena scegliendo più proposte dalle "piccole pietanze", come la focaccia all'uva con caprino e spezie o le polpette fritte di riso con zucca e ragù.



COURTESY: BRAMBILLA-SERRANI

Tra i vigneti: girello di Podolica, terra di caffè, crema e corteccia di topinambur, olio ai lamponi

È un omaggio alla vigna – con cui la famiglia Ceraudo al completo ha un rapporto diretto e intenso e sente come "casa" – questo piatto di Caterina Ceraudo. La chef prende ispirazione non dal periodo festoso e laborioso della vendemmia ma da quello, forse più cupo ma con un fascino tutto suo, della potatura che avviene tra gennaio e febbraio. Proprio i sarmenti – i tralci della vite potati – diventano la base per un infuso in cui cuocere il topinambur, da affiancare alla carne di Podolica e alle note tostate del caffè, in un raffinato antipasto che rimanda alla terra.

PREPARAZIONE: 2 ORE E 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 30 MINUTI + 72 ORE DI MARINATURA, 16 ORE DI ESSICCAZIONE E IL TEMPO DI REFRIGERAZIONE
DOSI PER: 6 PERSONE

PER IL GIRELLO MARINATO

2 kg	di girello di Podolica
3,5 l	di acqua
300 g	di sale
370 g	di zucchero
170 g	di petali di rose essiccate

PER LA CREMA E CORTECCIA DI TOPINAMBUR

1	Topinambur (circa 250 g)
	Infuso di sarmenti di potatura dei vigneti (vedi Note)
	Olio di semi di arachide

PER LA TERRA DI CAFFÈ

80 g	di caffè in polvere
100 g	di burro
100 g	di farina
10 g	di zucchero
	Erbe di campo (come l'acetosella)

PER FINIRE IL PIATTO

Olio ai lamponi (vedi Note)

1. Per il girello: preparate la marinatura a caldo portando acqua, sale e zucchero a 70° C e mettetevi in infusione i petali di rose. Fate raffreddare del tutto, poi immergetevi completamente il girello. Chiudete sottovuoto in una busta apposita e fate marinare per 72 ore a 3°C (in frigorifero) tenendo la carne al riparo dalla luce per evitare che si ossidi (potete rivestire la busta con un foglio di alluminio o metterla in un contenitore chiuso). Se non di dispone del sottovuoto, si può far marinare il girello in un contenitore chiuso e non trasparente, aumentando di almeno 10 ore il tempo di marinatura e girando la carne periodicamente.

2. Trascorso il tempo di marinatura, scolate la carne, asciugatela bene e avvolgetela in un foglio di carta forno, rivestendolo poi con l'alluminio. Abbattete la carne per tre ore in modo che si indurisca e sia semplice affettarla. Se non si dispone di abbattitore si può tenere in congelatore per una notte.

3. Per la crema e corteccia di topinambur: cuocete per 1 ora nella pentola a pressione il topinambur intero e con la buccia nell'infuso di sarmenti. Trascorso questo tempo prelevate il topinambur, privatelo della buccia e fate essiccare quest'ultima in forno a 80° C per 16 ore, poi friggetela in olio molto caldo (185° C) per averla ben croccante, e scolatela bene. Frullate una parte della buccia fritta per ottenere una polvere, tenendo il resto in chips. Setacciate invece la polpa di topinambur per ottenere una crema liscia e omogenea, aggiustando di sale.

4. Per la terra di caffè: frullate il caffè con tutti gli altri ingredienti. Essiccate il composto ottenuto in forno a 70°C per 16 ore.

5. Prelevate il girello congelato e affettatelo in fette sottili. Disponetele nel piatto accanto alla crema di topinambur, alternandovi delle chips di buccia di topinambur e la terra di caffè. Ultimate con qualche goccia di olio ai lamponi. – *CATERINA CERAUDO, DATTILO, STRONGOLI (KR)*

NOTE L'infuso di potatura si prepara facendo bollire per 45 minuti 250 g di sarmenti in 5 litri di acqua. In alternativa, si può utilizzare un infuso di tè affumicato o di erbe essiccate. L'olio ai lamponi si prepara frullando i lamponi, passandoli al colino e aggiungendo olio extravergine d'oliva in rapporto 1/1.

VINO Il Grayasusi-Etichetta Argento di Ceraudo, intenso e profumato rosato a base di uva Gaglioppo, affinato in barrique per 6 mesi.

È stata proprio la vigna a convincere Marco Massaia – cuoco torinese laureato in legge – a tornare in Piemonte dopo le esperienze a Milano e Shanghai, e prima ancora in Australia, al ristorante Racine in una cantina a ridosso delle Blue Mountains: «Eravamo immersi nella natura, circondati da un vigneto: lì sono entrato in confidenza con i processi di produzione del vino e mi sono appassionato». Così, da un paio d'anni è chef (e socio) di Radici, "ristorante in vigna" di Mura Mura, cantina di Montegrosso d'Asti ristrutturata

con piglio moderno da Guido Martinetti e Federico Grom per ospitare anche il Relais Le Marne. «Dopo le grandi città avevo voglia di tornare a sentirmi parte di un piccolo universo dominato dalla natura. Non a caso, il nome del ristorante rimanda all'esperienza australiana», spiega Massaia. Il rapporto sinergico con la cantina, ma soprattutto con la terra, è evidente nella sua cucina, che accetta la sfida di rendere elegante e contemporanea la tradizione rustica di queste zone, come nei suoi plin d'asino (ricetta a pag. 48). «Sono anche appassionato di raccolta e uso diversi elementi connessi alla vigna. Per esempio la senape selvatica, tra le erbe per il sovescio, è diventata ripieno per i tortelli mentre le foglie di vite hanno sostituito quelle di verza per il capunet di benvenuto. E, in periodo di vendemmia, le vinacce arricchiscono le farine di profumi e colori, aggiungendo complessità e acidità al pane».

Fino a quando Mitjia Sirk non ha deciso di far vino da alcuni vigneti storici nei dintorni di Cormons, la famiglia Sirk – che accoglie gli ospiti nell'incanto bucolico de La Subida, affiancando alle sistemazioni nel bosco le proposte gastronomiche dello chef Alessandro Gavagna al ristorante stellato Trattoria al Cacciatore e all'Osteria La Preda – coltivava le uve di ribolla gialla solo per l'eccellente produzione di aceto. Josko Sirk è infatti uno degli "Amici Acidi" impegnati nella valorizzazione di questo prodotto, cui ha dedicato l'acetaia in legno ben inserita nell'ambiente circostante. L'aceto rientra anche in alcuni piatti di Gavagna: dal Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk che intervalla il menu degustazione della Trattoria al Cacciatore, al salame fresco saltato in burro e aceto dell'Osteria. Ma qui, oltre alle belle etichette selezionate da Mitja spaziando tra Collio Goriziano e resto del mondo, la vigna e la terra sono elementi ispiratori a tutto tondo. E se tra le portate d'autunno del Cacciatore c'è la Dadolata di cervo con l'uva fragola e il fegato grasso d'oca, nel menu de La Preda – dove ad accogliere gli ospiti è Thomas Peres, sommelier e cantiniere – nel corso delle stagioni si avvicendano piatti come i Tortelli di carrube con mele secche, faraona e noci o Il petto d'oca, la mela e il kren (ricetta a pag. 50).



Ravioli alla zucca, burro, Parmigiano Reggiano, polvere di cipolla tostata e liquirizia

Le diverse sfumature di umami dei tre ingredienti finali – cipolla tostata, liquirizia e Parmigiano Reggiano – danno la chiave di lettura di questo piatto, in cui Damiano Donati interpreta in maniera personale i tipici ravioli di zucca mantovani, prendendo ispirazione dalla stagione autunnale e dal territorio toscano. La sfoglia racchiude un ripieno più semplice e "neutro", scegliendo varietà di zucca pastose e non eccessivamente dolci, che ricordano la castagna. Disposte in maniera non omogenea, le polveri (in particolare quella di liquirizia, che richiama l'idea del dolce senza però aggiungere dolcezza) danno verve al piatto e rendono ogni boccone diverso dall'altro.

PREPARAZIONE: 60 MINUTI
TEMPO TOTALE: 60 MINUTI + 3 ORE DI TOSTATURA
DOSI PER: 4 PERSONE

PER LA POLVERE DI CIPOLLA

	Scarti verdi di cipollotti (circa 300 g)

PER LA POLVERE DI LIQUIRIZIA

1	vasetto di liquirizia purissima non dolcificata in pastiglie o spezzatina

PER LA SFOGLIA ALL'UOVO

300 g	di semola
200 g	di farina di grani antichi
2	uova grandi
	Sale

PER IL RIPIENO

300 g	di zucca Hokkaido o Delica
50 g	di burro
	Sale

PER ULTIMARE IL PIATTO

50 g	di burro
150 ml	di brodo vegetale
	Polvere di cipolla tostata
	Polvere di liquirizia
	Parmigiano Reggiano

1. Per la polvere di cipolla: mettete a tostare in forno a 130/140° C le parti verdi del cipollotto, per circa 3 ore. Una volta essiccate, lasciate raffreddare e frullate. Tenete da parte la polvere ottenuta.

2. Per la polvere di liquirizia: frullate la liquirizia purissima fino a ricavarne una polvere. Tenete da parte.

3. Per la sfoglia all'uovo: in planetaria, lavorate tutti gli ingredienti e amalgamate lavorando energicamente. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, lasciate riposare un'ora a temperatura ambiente.

4. Per il ripieno: private la zucca dei semi e della buccia, tagliatela grossolanamente e infornate su una teglia a 160°C per circa 1 ora. Una volta cotta, frullate la zucca con 50 g di burro. Aggiustate di sale e conservate in frigorifero fino a completo raffreddamento.

5. Una volta che il ripieno è freddo, stendete la pasta abbastanza sottile. Con l'aiuto di una sac à poche disponete il ripieno sulla sfoglia distanziandolo di circa 6 cm, chiudete la sfoglia e formate dei ravioli quadrati.

6. Portate a ebollizione in una pentola ampia abbondante acqua salata, e cuocetevi brevemente i ravioli. Una volta pronti, scolate bene con delicatezza e saltate i ravioli in una padella con il restante burro e un po' di brodo.

7. Servite in un piatto fondo con una buona dose di salsa. Ultimate con Parmigiano Reggiano grattugiato, polvere di cipolla e poca polvere di liquirizia. – *DAMIANO DONATI, FATTORIA SARDI, LUCCA*

NOTE Damiano Donati sceglie la farina di varietà locali di grano come Verna o Gentilrosso.

DA FARE IN ANTICIPO la polvere di liquirizia, di cui ne serve una piccola quantità rispetto a quella ottenuta da un vasetto, si conserva molto a lungo se tenuta ben a riparo dall'umidità.

VINO Il Vallebuia Rosso di Fattoria Sardi, uvaggio di sangiovese, colorino e altre uve rosse coltivate biologicamente, rotondo e fresco e dalle note fruttate di ciliegia e susina.

Quella del 2023 è stata la prima vendemmia per Arieddas, il ristorante nella cantina sarda Su'Entu a Sanluri, in Marmilla, con un'identità propria tanto negli spazi quanto nella proposta. Ma è indubbio che le vigne che rivestono la collina sferzata dai venti qui giochino un ruolo importante. È stato proprio il fascino del risveglio tra i filari a convincere Pier Giorgio Parini ad accettare la proposta della famiglia Pilloni, costruendo – con una presenza piuttosto assidua e un confronto costante – la linea di cucina con Francesco Vitale, cuoco e panificatore pugliese da anni in terra sarda. Insieme, ad esempio, hanno lavorato sulle sfumature aromatiche della sapa, sciroppo concentrato a base del mosto fiore delle diverse uve lavorate in cantina, sempre presente in una delle ciotoline che accompagnano lo strepitoso gelato di latte di pecora. E se uva e mosto cotto completano la cheesecake di ricotta di pecora (ricetta a pag. 51), dai grappoli alle estremità dei filari scampati alla vendemmia hanno ricavato l'uva passa. Ma il lavoro è appena iniziato: «Anche le vinacce sono un tema molto importante», spiega Vitale. «Abbiamo fatto qualche prova con gli aceti, preparando una madre con mosto e vinacce. Ma voglio sperimentare anche nella panificazione, come ho già fatto in passato con le trebbie della birra».

Grazioso borgo arroccato nei pressi degli Altipiani di Arcinazzo, in provincia di Frosinone, il nome di Piglio è legato a stretto giro con quello del Cesanese, intenso rosso laziale. Nell'area di Colle Pompeiano si trova Pileum, cantina fondata da alcuni amici con la collaborazione dell'agronomo ed enologo Domenico Tagliente. Il Casale Pileum, immerso tra le viti, ospita lo spaccio dove è possibile fare degustazioni, mentre alla guida del ristorante che si affaccia sulle vigne c'è il campano Davide Mazza, cuoco e docente dell'Accademia Niko Romito che qui ha formulato una proposta personale che unisce tecnica e territorio: «La nostra idea è di proporre una cucina genuina, apparentemente semplice pur se con dietro un grande lavoro e un approccio contemporaneo, che non è né trattoria né fine dining», racconta. Così ha fatto rete con i produttori locali: alla base del menu ci sono le verdure dell'orto, carni e salumi di Sebastiani, i formaggi di San Maurizio, la cicerchia locale e la mozzarella di bufala del frusinate. Aperto nei weekend, il ristorante propone l'aperitivo con taglieri o piccoli assaggi alla carta (come la rosetta con la porchetta fatta in casa), un menu stagionale e un percorso di degustazione in abbinamento ai vini dell'azienda. Ma le etichette Pileum entrano in maniera diretta in alcune proposte: dai cocktail in cui Valerio Saccucci reinterpreta grandi classici, come lo Spritz con la Passerina del Frusinate Valle Bianca, alla deliziosa pera al Cesanese (ricetta a pag. 52).

Plin d'asino con burro alle vinacce di Grignolino in consommé

Prende spunto dalla più autentica tradizione contadina piemontese, e dal periodo della vendemmia, questa elaborata ricetta di Marco Massaia dal menu autunnale del ristorante Radici a Mura Mura, in cui i classici ravioli del plin racchiudono un gustoso ripieno a base di carne d'asino e si arricchiscono dei profumi della vigna: l'acqua di vinacce, l'aceto di sambuco e una speziata riduzione di vin brulé (sempre a base del Grignolino dell'azienda) entrano nella mantecatura dei ravioli mentre la polvere di vinacce completa il piatto insieme alle chips di verza croccante. Lunga e laboriosa, richiede pazienza e alcune attrezzature particolari: la trovate completa in ogni sua parte sul sito foodandwineitalia.com, mentre qui riportiamo ingredienti e procedimento per realizzare i ravioli con il loro ripieno d'asino, da servire accompagnandoli con il gustoso consommé.

PREPARAZIONE: 2 ORE E 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

PER IL RIPIENO D'ASINO

100 g	di carote
50 g	di sedano
100 g	di cipolla bionda
1 kg	di polpa di asino (vedi note)
1,5 l	di vino Grignolino
10	foglie di alloro
3	rametti di timo
3	rametti di mirto
10	chiodi di garofano
1	stecca di cannella
50 ml	di olio extravergine d'oliva

PER IL CONSOMMÉ

1	carota
1	costa di sedano
1	cipolla
1 l	di acqua
200 g	di polpa di asino

PER LA RIDUZIONE DI VIN BRULÉ

1 l	di vino rosso
150 g	di zucchero
1	arancia bio
1	stecca di cannella
5-6	bacche di ginepro
5-6	chiodi di garofano tostati

PER LE CHIPS DI VERZA:

6	foglie di verza
1 l	di acqua e ghiaccio
80 g	di burro chiarificato
10 g	di pepe nero

PER LA SFOGLIA

50 g	di farina di semola, più altra per infarinare
450 g	di farina "00"
5	uova intere
2	tuorli

PER LA MANTECATURA

150 g	di riduzione di vin brulé
50 g	di burro

1. Preparate il ripieno d'asino: mondate e tagliate le verdure a tocchi. Tagliate 1 kg di polpa di asino in pezzi piuttosto grandi, di circa 50 g (più la dimensione è simile, più il tempo di cottura dei vari pezzi corrisponderà). Trasferite la carne in una terrina ampia e profonda coprendo con il vino rosso, le verdure tagliate e le spezie. Lasciate tutta la notte a marinare in frigo.

2. Il giorno seguente, scolate dalla marinatura, che andrà conservata. Dividete la carne dalle verdure, e unite queste ultime al liquido di marinatura. Asciugate i tocchi di carne. Scaldate 50 ml di olio extravergine in una casseruola, e fate rosolare la carne aggiungendola un po' alla volta.

3. Quando tutta la carne sarà ben rosolata, raggiungendo un bel colore dorato, mettetela in una teglia profonda e irroratela con la marinatura e le verdure. Coprite la teglia con un foglio di carta forno e un coperchio (oppure con uno strato di alluminio). Infornate a 160° C per 3 ore.

4. Trascorso questo tempo, sfornate e scoprite la teglia. Fate intiepidire per poter lavorare la carne senza scottarvi, poi rompetela con le mani, o con il dorso di un cucchiaio robusto, incorporando il liquido di cottura e le verdure che andranno a sfaldarsi. Si otterrà così un ripieno morbido e umido.

5. Preparate il consommé: realizzate un brodo con carota, sedano e cipolla, facendoli bollire in 1 litro di acqua per 20 minuti. Immergete la carne e abbassate il fuoco facendo sobbollire leggermente. Cuocete per 1 ora, eliminando le impurità che verranno a galla. Trascorso questo tempo, filtrate attraverso un colino a maglie fini, coperto con un canovaccio pulito per trattenere le particelle più piccole in sospensione.

6. Preparate la riduzione di vin brulé: inserite in una pentola tutti gli ingredienti e portate a ebollizione, facendo cuocere a fuoco basso per 30 minuti, fino a che il composto non si riduce e acquista una consistenza sciropposa. Tenetene da parte 150 grammi per mantecare i ravioli.

7. Preparate le chips di verza: sbollentate le foglie di verza per un minuto. Trasferite in acqua e ghiaccio per tenere colore e consistenza, poi eliminate la costa centrale. Adagiate le foglie su una teglia per farle asciugare. Quando sono asciutte, spennellate le foglie con il burro chiarificato e spolverizzate con il pepe. Trasferite in forno a 60°, 100% secco, ventola 2 (o lasciando in forno al minimo, con solo la ventilazione accesa) per almeno 6 ore. Conservate in un contenitore ermetico fino al momento dell'utilizzo.

8. Preparate la sfoglia: disponete le farine a fontanella su una spianatoia pulita, preferibilmente di legno. Rompete le uova al centro dell'incavo della fontanella, aggiungendo anche i due tuorli. Lavorando dall'esterno verso l'interno, incorporare la farina con i tuorli fino a che si otterrà un impasto liscio e omogeneo. Lavorate l'impasto effettuando una pressione con i polsi sulla spianatoia, per incordarlo bene. Coprite con un canovaccio pulito e fate riposare a temperatura ambiente (fuori frigo) per mezz'ora.

9. Preparate i ravioli: trascorso il tempo di riposo, con una macchina a manovella (o con il mattarello), stendete la sfoglia a uno spessore di 2 millimetri. Se necessario aiutatevi spolverizzando il piano di lavoro con poca farina di semola. Tagliate delle strisce di impasto lunghe circa circa 30 cm e larghe 5 cm. Spennellate l'impasto con poca acqua. Trasferite il ripieno in una sac à poche (o con l'ausilio di 2 cucchiaini da caffè) per realizzare delle palline di circa 5-7 g di peso. Disponetele al centro della striscia di pasta, distanziando ciascuna pallina di 2 cm. Prendete il lembo inferiore e piegatelo in modo da coprire il ripieno, facendolo aderire al lembo superiore. Facendo pressione con le dita, chiudete i lembi di pasta sovrapposti e, sempre con le dita, pizzicate lo spazio tra le palline di ripieno. Con una rotella (o con un coltello a lama liscia) tagliate la sfoglia tra i ravioli, dove si è effettuato il "pizzico".

10. Portate a ebollizione 5 litri acqua in una casseruola ampia, e salate. Calatevi i plin, cuocete per 3 minuti e scolate in una padella in cui avrete fatto sciogliere a fuoco dolce una noce di burro. Aggiungete in padella la riduzione di vino e saltatevi i plin.

11. Disponete al centro di ogni piatto i ravioli. Guarnite con le chips di verza e versate un mestolo di consommé caldo in una scodellina da servire a parte, accanto al piatto.– *MARCO MASSAIA, RADICI A MURA MURA, COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)*

VINO il Grignolino Garibaldi 2019 di Mura Mura, di grande personalità e dal tannino deciso e vellutato.





L'oca, la mela e il kren

Raffinato nella scelta degli ingredienti e perfettamente adatto alla stagione autunnale, ma non eccessivamente elaborato e difficile da preparare, questo secondo piatto che lo chef Alessandro Gavagna propone all'Osteria La Preda non prevede prodotti "della vigna" ma prende ispirazione dal paesaggio del Collio e dai suoi colori e profumi. In abbinamento un eccellente rosso del territorio, visto che Mitjia Sirk si concentra su bianchi e bollicine.

PREPARAZIONE: 60 MINUTI
TEMPO TOTALE: 100 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

PER IL TORTINO

250 g	di patate lesse
125 g	di albumi d'uovo
1	uovo intero
50 g	di farina 0
	Sale e pepe q.b.
	Olio extravergine di oliva
2	petti d'oca
1	rametto di timo
300 g	di mele, possibilmente Seuke o Renetta
	Burro (1 noce)
4	fettine di fegato grasso d'oca

PER COMPLETARE

	Fior di sale marino
	Pepe in grani
1	piccola radice di kren
	Olio extravergine di oliva
100 g	di mostarda di azzeruolo (vedi Note)

1. Preparate il tortino: frullate le patate con gli albumi, l'uovo, la farina e sale e pepe, fino a ottenere una crema omogenea. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente e, quando è ben calda, versatevi una cucchiaiata di impasto. Lasciate cuocere per 2-3 minuti per lato, girandola una sola volta, in modo da ottenere una crespellina piuttosto alta e morbida. Proseguite in questo modo per preparare altri 3 tortini. Tenete da parte.

2. Mondate i petti d'oca, quindi rosolateli in padella senza grassi aggiunti, prima dalla parte della pelle fino a renderli dorati. Girateli dalla parte della carne e fare rosolare ancora alcuni istanti, poi salate e pepate a piacimento.

3. Fate raffreddare i petti a temperature ambiente. Prelevateli e chiudeteli in un sacchetto sottovuoto, con un rametto di timo. Cuocete in forno a vapore a 72° C per 30 minuti. Il petto dovrà risultare rosato all'interno.

4. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele in fettine da 2-3 mm circa per tenere una buona consistenza. In una piccola casseruola, fate sciogliere una noce di burro e rosolatevi le mele.

5. Scottate velocemente in una padella con un poco di burro le fettine di fegato grasso.

6. Disponete in ogni piatto una crespellina. Adagiatevi il petto tagliato a fettine, e insaporitelo con fior di sale e una macinata di pepe. Distribuite accanto alla carne le mele e il fegato grasso. Completate con una generosa grattugiata di kren, qualche goccia di olio e alcune bacche di mostarda di azzeruolo.

NOTE La mostarda di azzeruolo si può sostituire con alcuni pezzetti di mostarda di zucca.

VINO Il Morus Nigra Colli Orientali del Friuli Doc di Vignai da Duline, complesso e avvolgente Refosco dai profumi intensi di frutti rossi e dalle note speziate. - *ALESSANDRO GAVAGNA, OSTERIA LA PREDA, CORMONS (GO)*

Cheesecake di ricotta di pecora al forno con uva e mosto cotto

La saporita ricotta di pecora è alla base di questo dolce semplice ma delizioso, ispirato a Pier Giorgio Parini e Francesco Vitale dalla prima vendemmia vissuta da Arieddas utilizzando l'uva fresca e il gustoso mosto cotto (o sapa), che realizzano partendo dalle diverse produzioni della cantina. A renderlo insolito e intrigante, l'aggiunta di capperi e prezzemolo.

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

- 580 g di ricotta fresca di pecora
- 300 ml di panna fresca non zuccherata
- 60 ml di yogurt bianco intero
- 150 g di zucchero
- 4 uova
- 30 g di maizena
- Zeste grattugiate di 1 arancia e 1 limone non trattati
- 1 baccello di vaniglia, da cui ricavare i semi interni

PER GUARNIRE

- Chicchi di uva nera fresca
- 10 capperi dissalati e tritati
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di mosto d'uva cotto

1. In un robot da cucina, lavorate a media velocità tutti gli ingredienti eccetto le uova, avendo cura di non inglobare aria, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Integrate 1 uovo per volta e continuate a lavorare fino a che il composto finale non risulta liscio e omogeneo.

2. Versate il composto in una tortiera dal diametro di 18 cm foderata con carta forno. Cuocete nel forno già caldo a 165°C per 30/35 minuti, fino a che non inizia a dorarsi in superficie e a rassodarsi. Una volta cotto, fate raffreddare il dolce a temperatura ambiente.

3. Completate la torta con chicchi d'uva fresca, capperi tritati e foglie di prezzemolo ben distribuiti sulla superficie, e mosto d'uva cotto. Servite tiepida. – *FRANCESCO VITALE E PIER GIORGIO PARINI, ARIEDDAS, SANLURI (SU)*

VINO: Passito Isola dei Nuraghi Igt Su'Luci di Su'Entu, a base di uve bianche aromatiche locali, dalle note di miele, frutta secca e fiori bianchi appassiti.



COURTESY NICOLA CONGIA



Pera al Cesanese, crema al limone e meringa brûlée

Classico dessert ideale per l'arrivo della stagione fredda, nella ricetta di Davide Mazza la pera cotta si veste delle note intense dello sciroppo a base di Cesanese, emblema vinicolo di questa zona del Lazio e vanto dell'enologia regionale. Ad accompagnarla e renderla più golosa, una profumata crema pasticcera e la meringa morbida da fiammeggiare con il cannello.

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

4	pere di varietà Coscia
180 g	di zucchero
200 g	di vino Cesanese del Piglio
	Cannella in stecca

PER LA CREMA

5	tuorli + 1 uovo intero
210 g	di zucchero semolato
50 g	di amido di mais
50 g	di amido di riso
1 l	di latte
1	limone biologico (scorza)

PER LA MERINGA

50 g	di zucchero semolato
50 g	di zucchero a velo

PER GUARNIRE

Foglie di menta

1. Sbucciate le pere lasciando il picciolo ed eliminate la parte non edibile alla base di ogni frutto con uno scavino ricurvo a mezza sfera. Posizionate le pere in verticale in un tegame d'acciaio. Unite lo zucchero e il vino e profumate con una parte di una corteccia di cannella. Cuocete a fiamma moderata per 15 minuti a tegame coperto. Verificate la cottura delle pere con la punta di un coltellino. Una volte morbide, trasferite solo le pere in un contenitore e tenete da parte per farle raffreddare.

2. Nel mentre, fate ridurre lo sciroppo ottenuto dalla cottura fino a quando quest'ultimo velerà la parte convessa di un cucchiaio. Fatelo raffreddare e trasferitelo in una cocotte da servizio.

3. Preparate la crema: unite zucchero, uova e amidi in un pentolino, mescolando con una frusta per ottenere un composto senza grumi. Unite il latte e la scorza del limone, e trasferite tutto in un contenitore di acciaio. Mescolate ripetutamente a fiamma bassa fino a ebollizione; in alternativa cuocete in pentola a bagnomaria, portando il contenuto a 80° (controllate la temperatura con un termometro digitale).

4. Stendete la crema ottenuta su una leccarda e coprite con pellicola alimentare a contatto, per far raffreddare. Una volta fredda, inserite la crema in una sac à poche e tenete da parte.

5. Preparate la meringa: montate in planetaria l'albume con lo zucchero semolato. Aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo. Continuate a montare fino a ottenere un composto sodo e compatto.

6. Tagliate ogni pera in 2 longitudinalmente e irroratela con la glassa al Cesanese. Disponete la quantità desiderata di crema pasticcera alla base del piatto, poi aggiungete la pera con il taglio verso il basso.

7. Con la sac à poche con la punta a stella, decorate con la meringa e fiammeggiatene le punte con un cannello. Guarnite con alcune foglie di menta. *– DAVIDE MAZZA, RISTORANTE PILEUM, PIGLIO (FR)*

VINO Il Passito Igp Lazio Pileum, a base di uve passerina del frusinate (90%) e malvasia puntinata del Lazio (10%) da vendemmia tardiva.

COURTESY FRANCESCO FIORAMONTI



ADVERTORIAL SECTION

Unicum Riserva, savoir-faire ungherese

Frutto di un processo produttivo esclusivo, il liquore superpremium della famiglia Zwack arriva nei grandi ristoranti, nei cocktail bar e nelle migliori enoteche.

Nasce in Ungheria, dove fu distillato per la prima volta dal Dr. Zwack nel 1790 e “battezzato” Unicum dall’Imperatore Giuseppe II per il suo gusto, appunto, unico. Ma il digestivo “sfacciatamente amaro”, prodotto ancora oggi dalla famiglia Zwack su ricetta segreta, ha un forte legame con l’Italia, dove è tra i più apprezzati e diffusi anche grazie alla collaborazione con Illva Saronno, brand che si distingue per l’eccellenza qualitativa e per la capacità di anticipare i trend e interpretare i gusti del consumatore.

Adesso, nei migliori ristoranti, cocktail bar ed enoteche arriva Unicum Riserva, prodotto che affianca a storia e tradizione una forte innovazione nel processo produttivo. Unicum Riserva è infatti frutto di due distinti metodi di invecchiamento. Una prima fase avviene nella botte più grande e antica delle cantine della storica distilleria di Budapest: unica botte sopravvissuta alla Seconda guerra mondiale, in oltre 85 anni di “servizio”, grazie all’uso di erbe e spezie selezionate da Sándor Zwack, ha acquisito un rivestimento interno unico, detto “miele nero”, che dona al liquore carattere e profondità. Nella seconda fase dell’invecchiamento, Unicum viene trasferito nelle tipiche barrique Tokaji dove la botrytis – muffa nobile che si forma sull’uva, favorita dalla nebbia della zona del fiume Tokaji – apporta ulteriore spessore nei mesi di affinamento. Infine, all’amaro viene aggiunto il prezioso Tokaji Aszudella Cantina Dobogó di Izabella Zwack, sorella di Sándor, per esaltarne ulteriormente l’effetto sensoriale con il profilo aromatico dalle note di miele, determinato proprio dalle uve botritizzate. Così, le competenze dei fratelli Zwacke le diverse tradizioni ungheresi si uniscono per dar vita a un liquore più morbido, dai toni insieme speziati e fruttati, con sentori di albicocca secca e un gusto fresco di erbe e menta. Ideale per la miscelazione, Unicum Riserva è anche un dopo pasto ideale, in purezza oppure on the rocks. Il prodotto è disponibile in edizione limitata e numerata in alcuni selezionati ristoranti ed enoteche e sulle principali piattaforme di e-commerce, con l’iconica bottiglia che reinterpreta in chiave nuova il design arrotondato, tipico di Unicum.



illva.com





LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO

a cura di
Federico De Cesare Viola

con
Antonio Boco
Ray Isle
Åsa Johansson
Giambattista Marchetto
Andrea Petrini
Fabio Pracchia
Flavia Rendina

illustrazioni di
Gianluca Folì

L'





Dall'alto a sinistra, in senso orario. Federica Fina tra le vigne di Cantine Fina; uno dei grappoli delle vigne di Casa Setaro; Andrea Lonardi, chief operating officer di Angelini Wines & Estates (già Bertani Domains) e secondo Master of Wine italiano; momento di vendemmia da Cantina Terlano; il Castello di Semivicoli del wine resort Masciarelli.

L'ITALIA DEL VINO È UNA POLIFONIA: non esiste un altro Paese al mondo con la stessa diversità e ricchezza. Si tratta di un patrimonio varietale ineguagliabile, custodito e condiviso da migliaia – piccole, medie, grandi e grandissime – aziende che producono in ognuna delle 20 regioni italiane (altro primato). E di un'infinità di sorprendenti storie da raccontare: come consuetudine, anche in questo quarto anno del nostro Speciale Vino, ne abbiamo messe in fila 50, in rigoroso ordine alfabetico, da Audarya in Sardegna a Zorzettig in Friuli Venezia Giulia, accompagnate da una stupefacente rassegna fotografica di paesaggi, volti, barricaie e dettagli di vendemmia.

È una selezione senza dogmi, pregiudizi stilistici o vincoli geografici, inevitabilmente parziale, in cui ci concediamo un turnover necessario a lasciare spazio anche a realtà emergenti e ancora poco conosciute, accanto a corazzate e mostri sacri della viticoltura. Se l'Italia è la destinazione preferita dai wine lover di tutto il mondo è proprio perché offre un mosaico di identità ed esperienze peculiari. La nostra redazione vino si è lasciata guidare dal cuore e dal palato, restando però fedele a quattro criteri fondamentali – oltre alla qualità e alla personalità della produzione – nella compilazione della lista delle 50 cantine top dell'anno.

Eccoli: l'innovazione, ovvero la capacità di sperimentare e di uscire dalle rotte consuete (senza per forza rinnegare la storia del territorio) tanto nella gestione della vigna quanto nell'organizzazione della cantina, ma anche ad esempio nel registro comunicativo o nei canali di distribuzione; la sostenibilità – ambientale, sociale ed economica – espressa attraverso buone pratiche agricole, giuste condizioni di impiego, basso impatto ambientale di bottiglie e packaging, utilizzo di energie alternative, per citare alcuni esempi; l'export, aspetto imprescindibile soprattutto in un momento storico in cui serve più che mai valorizzare il Made in Italy e investire sulla promozione del vino nei paesi terzi; e *last but not least* l'ospitalità, che si esprime in un'offerta enoturistica sempre più sfaccettata e personalizzata, dalla possibilità di dormire in strutture di charme o di mangiare immersi tra le vigne ai percorsi benessere, fino ai progetti legati all'arte o al design.

Per ognuna delle 50 cantine è evidenziata un'etichetta – non per forza quella di punta e volutamente senza annata – che secondo noi ne sintetizza meglio l'identità e la cifra stilistica.



INNOVAZIONE
OSPITALITÀ
SOSTENIBILITÀ
EXPORT

Audarya 58
Azienda Agricola Gorgo 59
Bellavista 60
Bertani 61
Biondi-Santi 62
Cà Maiol 63
Cantina San Michele Appiano 64
Cantina Terlano 65
Cantina Tollo 66
Cantina Valle Isarco 68
Cantine Benvenuto 69
Cantine Ferrari 70
Cantine Fina 71
Cantine Lunae 72
Casa Setaro 73
Castello di Ama 74
Ceraudo 75
Ceretto 76
Col Vetoraz 77
Di Meo 78
Donnafugata 79
Florio 82
Gianfranco Fino Viticoltore 83
Guido Berlucchi 84
Il Colombaio di Santa Chiara 85
Le Due Terre 86
Les Crêtes 87
Lo Sparviere 88
Malvirà 90
Masciarelli 91
Masi 92
Mura Mura 93
Nino Negri 94
Planeta 95
Pojer e Sandri 96
Salcheto 98
San Felice 99
Sergio Mottura 100
Specogna 101
Su'Entu 104
Tabarrini 105
Tenuta delle Ripalte 106
Tenuta I Fauri 108
Tiberio 109
Umani Ronchi 110
Valfaccenda 111
Venturini Baldini 112
Vigneti Massa 114
Villa Papiano 115
Zorzettig 116



UN'IMPOSTAZIONE MODERNA E UNO SGUARDO ATTUALE CHE ATTRAE LE NUOVE GENERAZIONI



AUDARYA

audarya.it

QUELLO DEI PALA è un nome importante per il vino sardo, soprattutto grazie al capostipite Salvatore (scomparso nel 2016) che negli anni 50 aveva fondato la cantina che porta il nome di famiglia a Serdiana, nella regione storica del Parteolla, zona sud del Campidano. Sempre qui, in località Sa Perdera, nel 2014 il figlio Enrico ha deciso di dare il via a una nuova avventura vitivinicola battezzata Audarya, che è il toponimo di una delle quattro tenute aziendali ma anche un'antica parola in sanscrito dal significato intenso: "nobiltà d'animo". Insieme a lui, e oggi alla guida operativa della cantina, ci sono i figli Salvatore e Nicoletta: un team ideale per un'azienda che vuole incentrare la propria produzione e identità da un lato sul legame con il territorio, i vitigni autoctoni e in un certo qual modo la tradizione, e dall'altro su un'impostazione moderna e uno sguardo attuale. Riesce così a parlare a un pubblico vivace e curioso, fatto anche di giovani, attraverso la comunicazione, l'organizzazione di eventi e una proposta di accoglienza che alle visite e degustazioni classiche affianca quelle più "emozionali" al tramonto, accompagnando in ogni caso l'assaggio dei vino con quello di prodotti tipici del territorio. Quattro, come dicevamo, le tenute: oltre ad Audarya ci sono Acquasassa, Su Stani, Is Crabilis, per un totale di circa 50 ettari, con suoli differenti caratterizzati da calcare, marna, argilla ed esposizioni ottimali, tra i 150 e i 200 m s.l.m. Qui crescono uve autoctone in regime di agricoltura integrata, da vigne allevate ad alberello tradizionale sardo con spalliera bassa impiantate in gran parte oltre vent'anni fa da Enrico e suo padre, e oggi seguite da Salvatore: soprattutto cannonau, bovale, vermentino, nuragus, nasco e malvasia, vinificate in purezza (ad eccezione del Bisai, Isola dei Nuraghi Igt da uve stramature perfetto per accompagnare i tipici dolci sardi) per realizzare le dieci etichette suddivise in due linee, Audarya e la Selezione della Cantina con nomi legati a toponimi o termini evocativi che rimandano alla tradizione vinicola isolana. Come il Camminera, Vermentino di Sardegna che rimanda al camminamento che corre lungo i vigneti.

Vermentino di Sardegna Doc Camminera

Da uve vermentino in purezza che crescono sui terreni calcareo-argillosi della vigna Audarya, che circonda la cantina. Una notte di macerazione a freddo, pressatura soffice, lenta fermentazione a temperatura controllata e 6 mesi di affinamento sulle fecce fini danno struttura importante e aromi di agrumi e pesca bianca, con una certa sapidità.





AZIENDA AGRICOLA GORGO

cantinagorgo.com

CINQUANT'ANNI di lavoro accurato, per cesellare calici capaci di raccontare un territorio – le terre del Custoza – che ha forse rappresentato la prima linea del vino italiano. Quella dell'azienda Gorgo è una storia pionieristica. Alberta e Roberto Bricolo lasciano tutto per inseguire insieme il sogno di un'azienda vinicola quando la scelta era meno "cool" di oggi. Il coraggio e la fantasia di lui si completano con l'eleganza e la determinazione di lei, arrivando ad affermarsi con i propri vini prima nel veronese e poi in contesti internazionali, ma imponendosi anche come precursori dell'ospitalità legata all'esperienza enoica. Il Dna non mente e anche Roberta Bricolo, dopo aver intrapreso la carriera da avvocato, finisce per immaginarsi vigneron e decide a sua volta che la cantina è la strada da seguire. Oggi, forte di una storia iniziata nel 1973, Roberta tiene le redini dell'azienda Gorgo costruendo un futuro solido. «Festeggiando cinquant'anni di storia – ammette Roberta – il pensiero va ai miei genitori, che hanno creduto nel potenziale di queste terre, investendo corpo e anima in un'avventura in cui mi ritrovo oggi con lo stesso ardore e passione». Gorgo si estende per 53 ettari vitati, tutti certificati biologici, sulle colline intorno al paese di Custoza, posizionata sulle colline venete che guardano il Lago di Garda. La produzione – 750mila bottiglie complessivamente – è concentrata soprattutto sulle denominazioni rappresentative della zona: Custoza, Bardolino, Chiaretto. Gorgo porta in bottiglia una nitidezza stilistica basata su armonia, mineralità e sapidità che è valsa alle etichette premi internazionali, aiutando la spinta sull'export (oggi al 60%) verso Europa, Usa, Giappone e Australia. Se la sostenibilità (dal vigneto ai tappi ai cartoni) è un mantra nella visione di Roberta, tanto che quest'anno l'azienda ha ultimato la realizzazione di un impianto fotovoltaico per la completa indipendenza energetica, l'enoturismo è cruciale nell'esperienza a Gorgo. E dal 2021 le degustazioni per gli ospiti si tengono in una struttura ibrida interno-esterno chiamata Brolo, molto apprezzata dai visitatori per il disegno architettonico che la rende uno spazio iconico.

ENOTURISMO, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ SONO I MANTRA DELL'AZIENDA



Custoza Doc San Michelin

Se talvolta il Custoza viene banalizzato, questo blend (come da tradizione) di garganega, cortese e trebbiano racconta l'eleganza e la complessità di un vino che ha struttura e sapidità, ma anche freschezza aromatica. Le uve dell'antico vigneto di San Michelin danno vita a un calice armonico e capace di esprimere il territorio.





BELLAVISTA

bellavistawine.it

I MORETTI RAPPRESENTANO una delle grandi famiglie italiane del vino e, a differenza di produttori che si tramandano ormai da tempo questo mestiere di padre in figlio, confermano una continuità di visione a ridosso del loro primo vero passaggio generazionale. In origine l'intuizione, o meglio il sogno, fu di Vittorio Moretti, eclettico imprenditore che negli anni 70 cominciò ad acquistare terreni e vigne in Franciacorta, territorio di cui è stato pioniere (è anche tra i soci fondatori del Consorzio). È proprio sulla collinare Erbusco che costruì una casa vicino ad alcuni ettari vitati, iniziando a fare il vino come il nonno. Da un business che doveva restare un hobby all'ascesa di una delle aziende più rinomate della zona con uno stile inappuntabile e ben riconoscibile, già dal design delle bottiglie con etichetta ovale e la loro "B" in rilievo. Un successo che affonda le proprie radici nel 1977, anno di fondazione di Bellavista, tra le prime realtà della provincia bresciana a investire nella produzione di grandi spumanti Metodo Classico, per cui è stato fondamentale l'apporto dello storico enologo Mattia Vezzola così come dal 2022 lo è quello del nuovo consulente Richard Geoffroy. La tenuta, cresciuta insieme al sistema Franciacorta, è stata la prima pietra di Terra Moretti, di cui Francesca Moretti – una delle tre figlie – è presidente dal 2020: si tratta di un complesso progetto che negli anni si è arricchito con altre cantine in diversi angoli d'Italia. Bellavista è diventata un caso di successo proprio per l'amore di questa famiglia nei confronti di una terra caratterizzata da suoli calcarei e argillosi, ideali per la coltivazione di uve a bacca bianca, come lo chardonnay, ma anche di pinot nero, utilizzate per la produzione di spumanti di alta qualità dell'area. Qui il legame tra vino, arte e musica è strettissimo: basti pensare al loro Brut Docg Teatro alla Scala, un omaggio all'Opera di Milano, oppure al premio artistico indetto da Vittorio Moretti la cui memoria è perpetuata dal Parco delle Sculture che ha trasformato la cantina in una galleria en plein air. A dare respiro alla produzione vinicola di Bellavista, contribuisce l'originale modello di ospitalità che, con l'apertura del Relais & Châteaux L'Albereta nel 1993 (sì, quest'anno sono 30 anni), ha creato una destinazione a sé, tra i boschi, l'arco alpino e il Lago d'Iseo, valorizzando e coinvolgendo il territorio in una liaison tra passato, presente e futuro dell'accoglienza made in Italy.



Franciacorta Riserva Docg Vittorio Moretti

Tributo allo spirito indomito del fondatore della cantina, questa cuvée Dosaggio zero nasce solo nelle annate di vendemmia eccezionali, assemblando le migliori selezioni di chardonnay e pinot nero. Note di fiori bianchi e agrumi al naso, sorso ampio, saporito ed energico. Un Franciacorta decisamente "gastronomico".

UNA DELLE AZIENDE PIÙ RINOMATE DELLA FRANCIACORTA CON UNO STILE INAPPUNTABILE E BEN RICONOSCIBILE







BERTANI

bertani.net

AZIENDA STORICA in Valpolicella, Bertani è una voce autorevole nel mondo del vino italiano da oltre 150 anni. Uno degli aspetti che ha reso possibile stare al passo con i tempi è la curiosità di chi ne ha avuto cura, pur rimanendo fedele al proprio stile classico, perché anche le persone fanno parte di quello che viene chiamato terroir. Soltanto rimanendo sempre vigili, con un'apertura mentale e una prontezza nel rinnovarsi senza nostalgia, è possibile mantenere in modo dinamico la propria visione stilistica, lontano dalle mode che cambiano. Questo si è visto fin da quando a metà del 1800 i fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani decisero di fondare la cantina di famiglia in Valpolicella. Per avere idee nuove e puntare sulla qualità, nel 1850 Gaetano Bertani intraprese un viaggio in Borgogna presso l'amico enologo Jules Guyot (sì, l'inventore della potatura che porta il suo nome), per scoprire i segreti della viticoltura e della vinificazione di una regione che già all'epoca produceva vini rinomati in tutto il mondo: uno spunto che ha permesso di conquistare non solo il mercato italiano ma anche quello internazionale. La curiosità resta anche oggi alla base di molte iniziative, per esempio con il Ceo Andrea Lonardi, da poco diventato il secondo Master of Wine italiano, che gestisce non solo l'azienda in Valpolicella ma anche le altre tenute appartenenti al gruppo Angelini Industries in Toscana e Friuli: insieme al suo gruppo di lavoro fa continua ricerca, dai vigneti alla vinificazione fino alla comunicazione. La conferma si è vista nel 2022, quando Bertani uscì con una vera propria collezione di vecchie annate di Amarone, The Bertani Library, con 43 annate fino al 1958. Si valorizzano però anche quelli che per altre aziende sono i vini d'entrata, e che qui trovano un posto al centro della scena. Per esempio, Ognisanti Valpolicella Classico Superiore e Le Miniere Valpolicella Classico. Due cru che raccontano il terroir della Valpantena, dal terreno ricco di calcare e ferro e le grandi escursioni termiche che danno vini freschi, minerali e di grande bevibilità senza perdere profondità. Due etichette che confermano il tratto distintivo di Bertani: per mantenere una tradizione bisogna essere in grado di cambiare senza perdere la curiosità.



Valpolicella Classico Superiore Doc Ognisanti di Novare

Dal vigneto Ognisanti nella Valpolicella Classica, nei pressi della chiesa di Ognisanti, esposto ad ovest e composto da otto terrazzamenti per un totale di circa tre ettari, nasce questo intenso rosso rubino con generosi aromi di ciliegia croccante e spezie che accompagnano il sorso fresco, profondo e succoso fino alla fine.

UNA CONTINUA RICERCA DAI VIGNETI ALLA VINIFICAZIONE FINO ALLA COMUNICAZIONE



BIONDI-SANTI

biondisanti.it

BIONDI-SANTI è uno dei miti assoluti del vino italiano, oltre che tra i padri della patria di una denominazione straordinaria come il Brunello. Di più: pare si debba proprio a questa famiglia la sua stessa invenzione. Furono Clemente Santi e il nipote Ferruccio ad avviare, sul volgere dell'Ottocento e nei primi anni del secolo seguente, la vinificazione di un Sangiovese Grosso in purezza a Montalcino. La scintilla era scoccata. Molte cose sono cambiate dal 1888, prima annata prodotta e ancora oggi presente in qualche esemplare nel caveau della cantina, ma il suo blasone e soprattutto le coordinate stilistiche sono le stesse. Il merito si deve in larga misura a un gentiluomo d'altri tempi che risponde al nome di Franco Biondi Santi. È lui che ha traghettato l'impresa per una buona metà del Novecento e per i primi anni Duemila, contribuendo in maniera decisiva alla definizione dei vini e alla loro impareggiabile fama. Tante le grandi bottiglie uscite da Villa Greppo sotto la sua gestione, sia tra i Brunello che tra le bramate Riserve. Vini dallo stile armonioso eppure vibranti, capaci di invecchiare a lungo e in alcuni casi praticamente immortali. Vini classici, ineguagliabili in un panorama profondamente cambiato nel corso del tempo. La sfida attuale non è dunque facile per i francesi di EPI (Européenne de Participations Industrielles), già proprietari delle maison di Champagne Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck, oltre che di Château La Verrerie in Provenza e Isole e Olena in Chianti Classico. Sono loro, con l'acquisizione di qualche anno fa, a portare avanti l'azienda dopo la morte di Franco Biondi Santi e il breve interregno del figlio Jacopo. Dopo l'iniziale e comprensibile assestamento, ci pare tuttavia di poter dire che il nuovo corso sta rispettando le attese. Non solo riguardo i vini, con le nuove release che mantengono lo stile di sempre con puntualità crescente, ma anche nell'impalcatura generale del marchio e dell'azienda. Siamo solo all'inizio, è vero, ma i segnali ci fanno immaginare un futuro degno del suo passato. Per le conferme ci sarà da aspettare, ma questo non è mai stato un grosso problema dalle parti del "Greppo".

VINI CLASSICI INEGUAGLIABILI IN UN PANORAMA CAMBIATO NEL CORSO DEGLI ANNI

Brunello di Montalcino Docg Riserva

Prodotto nelle sole annate ritenute eccezionali, il Brunello di Montalcino Riserva di Biondi-Santi è sul podio dei più prestigiosi vini italiani. Il disciplinare impone lunghissimi tempi di maturazione in cantina che sono addirittura superati dall'azienda. Vino di classe senza tempo, affascina come una grande opera d'arte.











MANTENERE LA TRADIZIONE E NELLO STESSO TEMPO CREARE VINI MODERNI

CÀ MAIOL

camaiol.it

SULLA SPONDA MERIDIONALE DEL LAGO di Garda, al confine tra la Lombardia e il Veneto, si trova la cantina di Cà Maiol, una delle aziende leader di questa denominazione dove il focus è sui vini bianchi. Qui, il turbiana, anche chiamato trebbiano di Lugana, ha trovato il suo habitat perfetto – e non è difficile capire il perché. Basta dare un'occhiata alle spettacolari colline moreniche create dalle erosioni pazienti delle ultime glaciazioni, e al lago di Garda con il suo colore blu che rispecchia una luce particolarmente intensa. Quest'anno l'azienda si presenta con una nuova immagine che richiama nel colore le sfumature del territorio e parla a un pubblico internazionale di giovani winelover. Il nuovo design del packaging interessa la forma delle bottiglie, più armoniose e leggere, per ridurre anche le emissioni di CO_2. La realtà di Cà Maiol nasce nel 1967, grazie all'imprenditore milanese Walter Contato che, con grande lungimiranza e visione, sfida gli schemi di allora puntando subito alla qualità. Dal 2017 l'azienda entra a far parte di Santa Margherita Gruppo Vinicolo che – con le sue proprietà disseminate tra Veneto, Alto Adige, Lombardia, Sicilia, Sardegna e Toscana – rappresenta un vero e proprio mosaico enologico, rendendo ancora più articolato e dinamico lo sviluppo di Cà Maiol. Da allora si punta sempre più in alto, lavorando in modo sostenibile in tutti gli ambiti: dai vigneti alla vinificazione fino all'accoglienza in cantina. Esempi concreti di questa filosofia, che fa da fil rouge in tutte le aziende appartenenti al gruppo, sono i pannelli solari sul tetto della cantina che forniscono l'energia necessaria per la vinificazione, e l'uso in vigna solo di trattamenti biologici. I vini hanno una forte identità e rispecchiano il terroir dal quale provengono: hanno la dolcezza delle colline moreniche, la forza del terreno argilloso ma anche un'anima insieme mite e solare, esattamente come il clima che qui è fortemente influenzato dal lago di Garda. Ma soprattutto, Cà Maiol riesce a fare una cosa non banale: mantenere la tradizione e nello stesso tempo creare vini moderni che conquistano i palati sia nazionali che oltre confine.



Lugana Doc Molin

Prende il nome dal vigneto accanto alla tenuta aziendale. Sono viti vecchie da cui si ottiene una piccola produzione di grappoli concentrati che danno vita a questo vino capace di rappresentare in modo esemplare il territorio di Lugana: dinamico e fresco, leggero ma intenso, gioca con note fruttate, una bella sapidità e sapori di lavanda, kiwi e pesche gialle con un finale tipico di mandorla.





CANTINA SAN MICHELE APPIANO

stmichael.it

SE OGGI I VINI DELL'ALTO ADIGE godono di un'ottima reputazione, molti meriti vanno riconosciuti alla cooperazione e tra gli azionisti di riferimento in questo percorso di crescita condiviso c'è senza dubbio San Michele Appiano. Il successo e il posizionamento compiuto dalla cantina, in particolare sotto la guida del kellermeister Hans Terzer, ha contribuito infatti a trascinare la produzione del territorio sul podio di premi nazionali e internazionali. Costituita nel 1907 come cooperativa, oggi San Michele Appiano – che con la sua struttura da château alpino domina la Strada del Vino dell'Alto Adige – conta 320 soci che coltivano 385 ettari di vigneti, per il 75% dedicati a vitigni a bacca bianca. E i suoi vini, grazie a progetti enologici orientati a valorizzare il territorio e a giocare con il tempo di affinamento, si posizionano nella fascia alta di mercato. In particolare, nel 1986 nasce la linea di punta della cantina, denominata Sanct Valentin, caratterizzata da vigneti scelti delle zone più vocate con produzione limitatissima, mentre Hans Terzer ha messo la firma sul progetto Appius, un vino multi-vintage da uve di vigneti storici di Appiano che ogni anno viene reinterpretato, realizzando una limited edition in grado di entusiasmare gli appassionati di fine wines. Anche grazie all'assunzione di uno status di prestigio nel panorama enoico italiano, la cantina oggi è presente in 40 paesi, con l'obiettivo di portare la cultura del vino italiano e la qualità altoatesina nel mondo. Se tra tini e botti il rigore di Terzer è leggendario, in vigna la disciplina è attenta al fattore sostenibilità. Si lavora con sistema di agricoltura integrata, con l'utilizzo delle tecniche di confusione sessuale per contrastare i parassiti; vige il divieto assoluto di erbicidi e anzi l'inerbimento è costante. Lavorando con basse rese, non è necessario l'utilizzo di concimi chimici e l'obiettivo è il mantenimento dei vigneti per decenni. Non manca poi l'attenzione al peso delle bottiglie, diminuito di recente, e all'utilizzo di energia fotovoltaica autoprodotta.

UNO STATUS DI PRESTIGIO NEL PANORAMA ENOICO NAZIONALE CON L'OBIETTIVO DI PORTARE LA QUALITÀ ALTOATESINA NEL MONDO



Appius

La nona cuvée nata dal sogno del kellermeister Hans Terzer ha una composizione in cui predomina lo Chardonnay (52%), a cui si aggiungono il Pinot Grigio (20%), il Pinot Bianco (15%) e il Sauvignon Blanc (13%). È un vino energico, che il tempo e l'affinamento in legno hanno plasmato nel segno della complessità, anche se l'acidità non domata consente di mantenere una spiccata eleganza.



CANTINA TERLANO

cantina-terlano.com

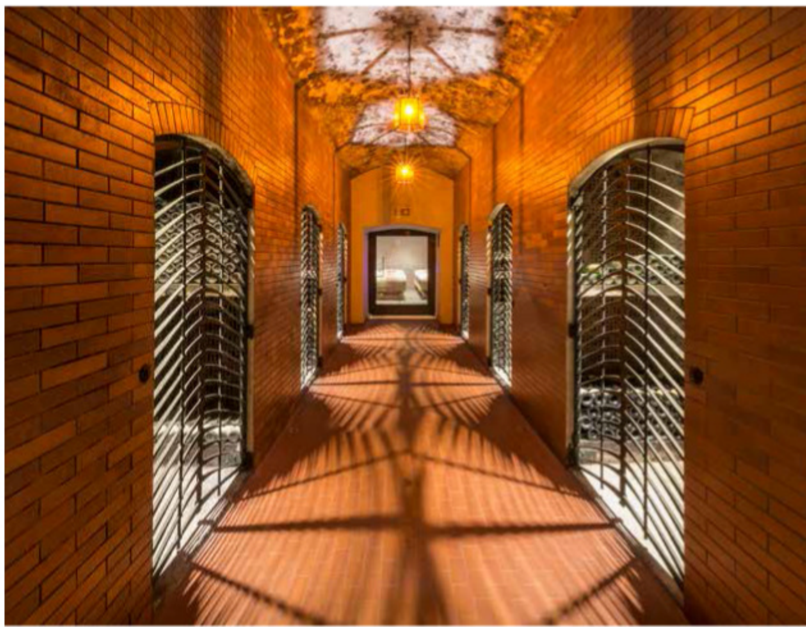
HA APPENA COMPIUTO 130 anni la cantina cooperativa sociale che, dopo l'unione, nel 2008, con Cantina Andriano, crea il polo cooperativistico più antico dell'Alto Adige, forte di 150 soci per 190 ettari di vigneto, a Terlano, e 60 per 80 ettari di vigneti ad Andriano. L'area comune a entrambe è la media valle dell'Adige, una conca a U di origine glaciale di cui Cantina Terlano presidia la sponda orientale. Una combinazione magica di clima, suolo e latitudine (la stessa della Borgogna) governa i terreni. I vigneti, adagiati sui pendii ripidi della sinistra orografica del fiume, a quote comprese tra 250 e 900 metri s.l.m., poggiano sui versanti esposti a sud-ovest, beneficiando di condizioni climatiche insolitamente miti. Una roccia vulcanica di colore rosso, chiamata porfido quarzifero, fa invece da base al suolo sabbioso e permeabile in cui affondano le radici delle viti, determinando quella limitatezza di sostanze nutritive che contiene naturalmente le rese e quell'elevato contenuto di minerali che apporta eccezionale longevità ai mosti. Proprio questa naturale predisposizione all'invecchiamento dei vini di Terlano ha fatto sì che la cantina facesse del fattore "tempo" il tratto distintivo della propria produzione di vini bianchi, consolidando una tradizione già attiva agli inizi del '900, quando l'Alto Adige era la tesoreria del vino della monarchia austriaca. Cantina Terlano non ha solo messo a punto la vinificazione in botti grandi: ha creato anche una propria variante, il cosiddetto "metodo Stocker", dal nome del kellermeister Sebastian Stocker che ha seguito la cantina dal 1955 al 1993, in cui la maturazione per un anno in botti di legno si combina con una lunga sosta in tini d'acciaio da 2.500 litri. Dal 1979, sono state messe da parte in cantina, lasciandole fino a 30 anni sulle fecce fini, le partite di annate eccezionali, finora 18, tra chardonnay, sauvignon e pinot bianco, protagoniste a turno dell'etichetta Rarity che esce ogni anno in circa 3mila bottiglie. Se il Rarity è la prova vivente della longevità di Terlano, la sintesi del suo terroir è, però, il Terlaner I Grande Cuvée, "l'essenza di Terlano" come la definisce Rudi Kofler, enologo in carica, che sognava un vino in grado di incarnarne la grandezza. Creata con la 2011, e prodotta solo nelle grandi annate in poche migliaia di bottiglie, la cuvée è un uvaggio storico di pinot bianco, chardonnay e sauvignon, che testimonia quella perfetta combinazione di ambiente, uve e uomini che è Terlano.



Alto Adige Terlano Doc Terlaner I Grande Cuvée

Sapiente combinazione, variabile a seconda dell'annata, di Pinot Bianco (60-70%), Chardonnay (20-30%) e Sauvignon (2-5%), fermentati e maturati per 12 mesi in botti grandi di rovere, fino al raggiungimento di un equilibrio di balsamicità erbacee, mineralità saline e acidità in un vino complesso e profondo.

IL FATTORE TEMPO COME TRATTO DISTINTIVO DELLA PRODUZIONE DI VINI BIANCHI









CANTINA TOLLO

cantinatollo.it

È FUOR DI DUBBIO che, all'interno del mercato vitivinicolo, in Italia il ruolo delle cantine cooperative sia notevolmente cambiato rispetto a qualche anno fa grazie a un costante miglioramento qualitativo sia in termini di prodotto finale sia, soprattutto, in termini di benessere economico-sociale che queste realtà apportano ai soci e, conseguentemente, al territorio di riferimento. A tal proposito un esempio virtuoso è senza dubbio l'abruzzese Cantina Tollo, situata nell'omonimo paese in provincia di Chieti, a pochi passi dal mare Adriatico, fin dal 1960, anno di fondazione, ha garantito una fonte di reddito importante per gli abitanti locali, in particolare per i giovani, offrendo loro un'alternativa ad abbandonare i vigneti alla ricerca di un futuro migliore. La prova di questo impegno, ultimamente, è rappresentata dall'iniziativa della Cantina Tollo chiamata "Vigneto Avanzato" che ha introdotto una remunerazione per gli azionisti basata non su ogni quintale prodotto ma su ogni ettaro lavorato, stabilendo così una cultura della qualità nei vigneti e rendendo ogni azionista parte fondamentale della cantina e non un semplice conferitore. Oggi l'azienda cooperativa, forte anche della spinta delle due consorelle Feudo Antico e Auramadre, è una realtà che copre una superficie vitata di 2.700 ettari, coltivati da 700 viticoltori associati, con una produzione totale di circa 14 milioni di bottiglie. Le vigne si estendono dall'Adriatico fino alla maestosa montagna della Maiella, superando i 2.790 metri s.l.m. Le principali uve coltivate sono varietà autoctone come montepulciano, trebbiano bianco, pecorino, passerina e cococciola. Non mancano le varietà più conosciute come sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, chardonnay e pinot grigio. I vigneti sono prevalentemente allevati a pergola, con una spiccata vocazione alla sperimentazione e alla sostenibilità: ad oggi, infatti, la cooperativa sta puntando moltissimo sulla produzione biologica che rappresenta circa il 10% del totale. Un'attenzione alla qualità che ha portato ultimamente Cantina Tollo ad aggiudicarsi il premio Best Cooperative Italy al Berliner Wein Trophy in qualità di migliore cantina sociale italiana.

UNA SPICCATA VOCAZIONE ALLA SPERIMENTAZIONE E ALLA SOSTENIBILITÀ

Cerasuolo d'Abruzzo Dop Hedòs

Da oltre vent'anni Hedòs, Montepulciano in purezza, racconta la tipologia Cerasuolo d'Abruzzo portando sulle tavole di tutte il mondo un vino dalla forte tradizione che mantiene la struttura e la longevità di un grande rosso avendo, al tempo stesso, la versatilità e la freschezza di un rosato.





CANTINA VALLE ISARCO

kellerei-eisacktal.it



Adamantis

Cuvée di vini da uve sylvaner, grüner veltliner, pinot grigio e kerner, matura 18 mesi in barrique sulle fecce fini e altrettanti in bottiglia. Un vino intenso, con grande potenzialità d'invecchiamento, che combina la freschezza dei mosti di montagna con la complessità dell'elevage in legno.

È LA REGIONE VITIVINICOLA più a nord d'Italia, nella valle creata dal fiume che le dà il nome ai piedi delle Dolomiti. Parliamo della Valle Isarco, la meno blasonata delle valli del vino altoatesine, ma sempre più al centro delle attenzioni per via della progressiva ascesa della viticoltura verso quote altimetriche superiori, in risposta al cambiamento climatico e alla perdita di acidità dei vini. Un'area montuosa, dove le vigne si collocano su terrazzi fino a 1.000 metri di altitudine, in condizioni di pendenza (fino al 60%) tali da far parlare di viticoltura eroica. E dove le ore di lavoro non sono proporzionali alle ridotte dimensioni degli appezzamenti, circa un ettaro, né tanto meno alle basse rese. La cooperazione quindi, qui più che altrove, è stata una necessità, volta a mettere insieme queste piccole produzioni familiari e creare vini di qualità. Tale è stato, sin dal 1961, il compito di Cantina Valle Isarco, l'ultima nata tra le cooperative dell'Alto Adige, oggi composta da 135 soci che coltivano 150 ettari di vigneto in 11 comuni tra Bolzano e Bressanone. Una realtà giovane anche nel team, che vede i poco più che trentenni Armin Gratl, direttore generale dal 2013, e l'enologo Hannes Munter schierati in prima linea nelle decisioni aziendali. È grazie alle loro ambizioni che, negli ultimi 5 anni, la cantina ha investito per migliorare la propria produttività, avviando anche una collaborazione con l'enologo Riccardo Cotarella. Scelte che l'hanno portata a una crescita esponenziale sul piano qualitativo e a una produzione di 950mila bottiglie per 6 milioni di euro di fatturato. Il vero salto, però, è stato fatto nell'ultimo anno quando, nell'arco di pochi mesi, sono state presentate ben due nuove etichette, ciascuna foriera di un messaggio preciso: da una parte, il primo Metodo Classico aziendale, lo spumante da uve sylvaner, emblema di quella predilezione per i vitigni autoctoni che la cantina esprime da sempre, dando voce a varietà minori come anche kerner e grüner veltliner; dall'altra, una cuvée di prestigio, Adamantis, bianco dall'aura internazionale, per veicolare il messaggio che vini di valore possono essere prodotti anche qui, in Valle Isarco. Insomma, la piccola cooperativa è cresciuta e vuole dire la sua.

UNA VITICOLTURA VERSO QUOTE ALTIMETRICHE SUPERIORI IN RISPOSTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO E ALLA PERDITA DI ACIDITÀ DEI VINI









CANTINE BENVENUTO

cantinebenvenuto.it

"IN ZIBIBBO WE TRUST", recita lo slogan scelto da Giovanni Benvenuto: lui, in questo vitigno e nelle sue potenzialità in terra di Calabria ci ha creduto sul serio. Nato e cresciuto a Tagliacozzo (paese abruzzese di cui è originaria la madre), fin da ragazzo ha sentito il richiamo della terra scegliendo gli studi agrari. Nel 2002, a 18 anni, ha deciso di tornare nella regione della famiglia paterna per studiare alla Facoltà di Agraria e coltivare in maniera biologica i terreni del nonno, sulle terrazze naturali a ridosso della costa calabrese. L'idea era di fare vino puntando su varietà diffuse in zona come malvasia, greco nero, magliocco e, appunto, lo zibibbo: «È un vitigno arrivato qui grazie ai Fenici, passando per la Sicilia – spiega –. Quello che ha reso unico lo Zibibbo calabrese è il fatto che le popolazioni che abitavano sulla costa, per sfuggire alle invasioni, decisero di indietreggiare nella zona collinare, a circa 300 metri s.l.m., impiantando vigne: qui, grazie alla mineralità del suolo e alla ventilazione, questa varietà d'uva sviluppa meno zuccheri per cui si è affermata la sua vinificazione secca, che rappresenta una secolare tradizione contadina». Lo zibibbo, però, ottimo anche come uva da tavola, non era stato inserito nel registro regionale come uva da vino, per cui non era possibile vinificarlo. Così, è iniziata la battaglia di Giovanni per il riconoscimento dello zibibbo, oggi parte del disciplinare dell'Igp Calabria. Nel mentre lui ha portato avanti le sue sperimentazioni in vigna e in cantina per affinarne le tecniche di produzione (macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni), trasformando il tradizionale vino rustico da bere entro Natale in un prodotto elegante, affascinante e identitario che ha conquistato critica e mercati tanto in Italia quanto all'estero – anzi soprattutto, a cominciare da Usa, Regno Unito e Francia ma arrivando fino in Cina e Giappone. Realizzato anche nella versione Orange da lunga macerazione e nel profumato Passito, e in blend con la malvasia nel Mare, è affiancato dal Celeste (rosato tenue da uve calabrese in purezza), dal rosso Terra (greco nero e magliocco), e dalla bollicina metodo Charmat Mishalai.

DA VINO RUSTICO A PRODOTTO ELEGANTE: UNO ZIBIBBO AFFASCINANTE E IDENTITARIO



**Calabria Igp
Benvenuto Zibibbo**

Dalle uve di zibibbo che crescono nelle vigne a cordone speronato di 25 anni, un vino intenso, complesso ed elegante ma di grande piacevolezza, dal bouquet aromatico di agrumi e fiori con spiccate note minerali. È stato inserito dal New York Times tra i grandi bianchi italiani sotto i 25 euro.

CANTINE FERRARI

ferraritrento.com

FERRARI PUÒ ESSERE DESCRITTA senza retorica come un'istituzione del vino italiano, del made in Italy e della spumantistica italiana. Le bottiglie di Ferrari Trento Doc sono sinonimo di festeggiamenti in famiglia, allegria, obiettivi raggiunti e feste, nonché dei brindisi sfacciati della Formula Uno e di altri importanti eventi sportivi. Tutto inizia nel 1902, con l'intuizione cristallina di Giulio Ferrari di fare uno spumante che possa competere con quello d'oltralpe. Visto che non aveva eredi Giulio, il pioniere del Metodo Classico in Italia, lasciò l'azienda alla famiglia Lunelli che, con grande sensibilità e capacità di coniugare il presente con il passato, sta portando Ferrari con passo sicuro nel futuro. Quest'anno lo storico chef de cave, Ruben Larentis, artefice dei successi degli ultimi decenni della cantina trentina, è andato in pensione dopo 37 anni. Al suo posto è entrato un maestro dello Champagne, Cyril Brun, con esperienze in maison come Veuve Clicquot e Charles Heidsieck. D'ora in poi sarà lui a trasformare le uve provenienti sia dalle vigne di proprietà che dai circa 500 conferitori. I vigneti, che coprono quasi 800 ettari sulle montagne trentine, sono in gran parte biologici, e la famiglia Lunelli dà un importante contributo a favore di una viticoltura sostenibile di montagna. Altri progetti non mancano, per esempio il mastodontico lavoro della nuova cantina la cui apertura è prevista nel 2024. La struttura sarà invisibile all'esterno e integrata nel paesaggio delle vigne, con grande valore artistico, didattico e con un fortissimo legame con il territorio. La nuova cantina avrà ampi spazi per lo stoccaggio delle bottiglie in affinamento, per la ricerca e la vinificazione, e ogni anno potrà ospitare circa 50mila amanti del vino. Cantine Ferrari e la famiglia Lunelli portano avanti la storia senza essere nostalgici, con serietà e allegria, cosa che di per sé meriterebbe un brindisi – e non ci sono dubbi su quale bottiglia andrebbe stappata per festeggiare i successi raggiunti.



Trentodoc Riserva Bruno Lunelli

La terza generazione della famiglia Lunelli ha reso omaggio al nonno nonché capostipite Bruno Lunelli, per il centenario dalla nascita, con un'edizione speciale Riserva realizzata in sole 6.891 bottiglie numerate (e con fondo convesso). Un vino complesso, profondo, maturo con una lunghissima persistenza che coniuga intensità e finezza. È uno spumante gastronomico adatto a tutto pasto.

NEL 2024 SARÀ INAUGURATA LA NUOVA CANTINA INTEGRATA NEL PAESAGGIO DELLE VIGNE

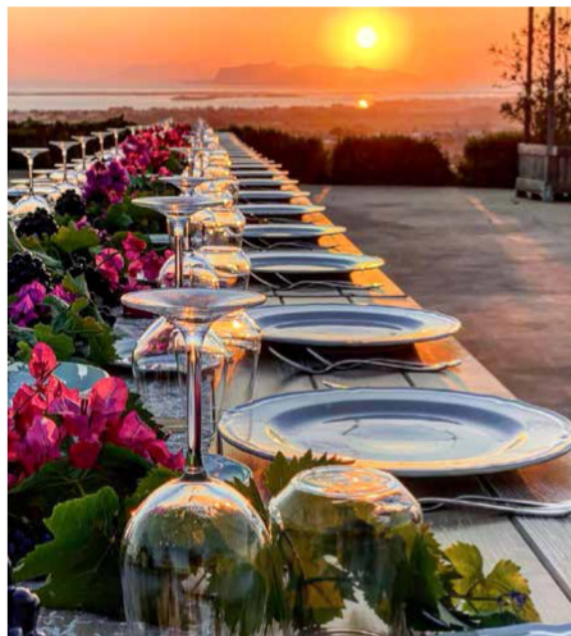


FOTO: COURTESY NICOLÒ DEGIORGIS





UNA DELLA REALTÀ PIÙ ATTIVE IN SICILIA PER QUANTO RIGUARDA L'ENOTURISMO



CANTINE FINA

cantinefina.it

LA RISERVA NATURALE delle Isole dello Stagnone, con le sue distese di acqua e luce, i mulini a vento, gli aironi e i cumuli di sale lasciati al sole, rappresenta da circa 20 anni la finestra privilegiata delle Cantine Fina. Situata in Contrada Bausa, a due passi da Marsala, l'azienda, di carattere familiare, è gestita dal suo fondatore ed enologo Bruno Fina che negli anni 90, collaborando per oltre dieci anni con il grande Giacomo Tachis, papà del Sassicaia, ha sviluppato idee e competenze talmente forti da iniziare una produzione vinicola in proprio che ha visto la svolta definitiva nel 2005 grazie alla costruzione di una moderna cantina ricavata da un antico baglio siciliano. Bruno Fina, grazie all'aiuto dei figli Marco (commerciale ed amministrativo), Sergio (enotecnico) e Federica (marketing, comunicazione ed enoturismo), seguendo gli insegnamenti del maestro Tachis, porta avanti la sua impresa agricola attraverso una filosofia di produzione che ha sposato il biologico al cento per cento, dove convivono sperimentazione e tradizione tanto che, accanto agli autoctoni grillo, zibibbo, perricone e nero d'avola, si coltivano da sempre vitigni internazionali come traminer, sauvignon blanc, chardonnay, viognier, cabernet sauvignon, syrah, merlot e petit verdot. Grazie al grande dinamismo di Federica "Kika" Fina, inclusa tra i 40 giovani under 40 scelti da Fortune Italia come protagonisti del vino nel nostro Paese, Cantine Fina è una della realtà più attive in Sicilia per quanto riguarda l'enoturismo che ha avuto il boom di presenza già nel 2015, anno in cui la famiglia ha aperto una nuova struttura di accoglienza per i turisti ai quali sono offerte tre esperienze ben distinte chiamate "Ci Vediamo in Cantina", "Cucina La Mamma" e "I Racconti del Maestro". In tale ambito c'è grande attenzione al connubio tra vino e musica che questa estate ha portato all'organizzazione del concerto estivo di Vinicio Capossela all'interno della tenuta. Piccola curiosità finale: la palma, che rappresenta il logo aziendale, è stata ripresa dai mosaici della Cappella Palatina del Palazzo dei Normanni di Palermo, dal 2015 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

Terre Siciliane Igt El Aziz

Questo vino, che deriva il nome dall'arabo "Il Magnifico", è il risultato di una vendemmia tardiva di Grillo che racconta, per suadenza dei profumi e complessità dei sapori, la ricchezza del territorio marsalese caratterizzato da vini che hanno dentro il sole e il mare della Sicilia più bella.





UN'EREDITÀ E UN AMORE PER LA PROPRIA TERRA CHE VA AVANTI DA CINQUE GENERAZIONI

CANTINE LUNAE

cantinelunae.com

SIAMO SUL CONFINE TRA LIGURIA E TOSCANA. Portus Lvnae, da cui l'azienda ha tratto il suo nome, era una ricca colonia romana, un porto fiorente da dove i vini dell'entroterra, già famosi, partivano alla volta di Roma. Un'eredità e un amore per la propria terra che la famiglia Bosoni porta avanti con grande convinzione da ormai cinque generazioni. Negli anni Sessanta, nel pieno sviluppo economico, quando i contadini si spostavano in città, Paolo decise di fare il contrario e rimase in campagna valorizzando il patrimonio vitivinicolo locale. Sui Colli di Luni, le vigne di Lunae creano un mosaico di appezzamenti che si prolungano in altitudine: dalle terre sabbiose vicino al mare fino in cima alle colline, dove i terreni sono poveri e sassosi. In tutto, il parco vitato conta circa 80 ettari ed è il vermentino, con circa il 70% della superficie, a far da padrone. I Bosoni tengono anche al mantenimento dei vitigni autoctoni rari come vermentino nero, pollera nera e massareta. I piccoli vigneti sono come note di una partitura: ognuno con il proprio carattere, nell'insieme creano vini armoniosi e rappresentativi. I terrazzamenti, le diverse località dei vigneti e la ripidità richiedono un lavoro manuale, tante ore di lavoro e dedizione: tutto ciò non spaventa la famiglia Bosoni, che anzi sembra trarne forza. Infatti, quest'anno, i figli di Paolo – Diego e Debora – hanno inaugurato la nuova cantina con cui l'ultima generazione si inserisce in modo armonioso nella storia familiare e nell'ambiente circostante, nonostante lo stile all'avanguardia. Il pensiero principale è verso la sostenibilità: il fabbisogno energetico è garantito da un'ampia quota di energia autoprodotta con sistema geotermico e fotovoltaico, mentre la restante parte viene solo da fonti rinnovabili. Un luogo pronto non solo a sviluppare ulteriormente la vinificazione, ma anche a dare il benvenuto agli amanti del vino. D'altronde l'accoglienza è sempre stata una parte fondamentale di Lunae e dei Bosoni: in tempi non sospetti hanno aperto nella vecchia casa padronale un ristorante e un museo che racconta l'insieme delle fatiche e della bellezza di questa terra di confine. Una terra di cui continuano a essere testimoni e custodi.

Colli di Luni Doc Vermentino Etichetta Nera

Questo è il Vermentino di Luni per antonomasia, amato da pubblico e critica: fin dalla prima annata – la 1992 – è sinonimo di eleganza mediterranea e longevità. Un vino che coniuga equilibrio, freschezza e profondità con una semplicità disarmante e fa ricordare la sapidità del mare, la macchia mediterranea, mele e fiori di ginestra sorso dopo sorso.







CASA SETARO

casasetaro.it

PASSEGGIANDO NEI VIGNETI di Casa Setaro sulle pendici del Vesuvio ci si imbatte in vigne centenarie di piedirosso a pochi metri dalle rocce di lava solidificata. Ecco la cosa più intrigante di questa cantina, che incarna l'emozione di vini fatti di sogni e vulcano. L'azienda è incastonata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio e questa localizzazione porta in dote un patrimonio inestimabile di viti a piede franco. È anche questa unicità che, mescolata alla qualità del lavoro tra vigna e cantina, porta nel calice un'identità peculiare. Massimo Setaro ha ereditato dal padre Vincenzo quelli che chiama "antichi saperi" dell'essere vignaiolo, ma soprattutto la passione per i vitigni autoctoni come il caprettone o il piedirosso, l'aglianico e la falanghina, sui quali lavora con un approccio eclettico eppure rispettoso, innovando senza violare la coerenza con il territorio. Artigiano in cantina come in vigna, dove non utilizza chimica di sintesi, Massimo può contare su vigneti che si estendono per 12 ettari, situati a un'altitudine tra i 200 e i 350 metri, con suoli vulcanici eterogenei per differente presenza di lapilli e rocce effusive. E nei vini torna tutto, in primis quella schiettezza che ha portato Casa Setaro ad essere apprezzata in Italia e nel mondo. Oggi la famiglia affronta una nuova sfida. Affiancato dalla moglie Maria Rosaria, Massimo ha scelto di investire su un nuovo progetto di ospitalità. Come per i vini, segue il fil rouge della salvaguardia ambientale, del recupero, della valorizzazione del paesaggio. Nasce con questa filosofia il primo albergo diffuso del Vesuvio, un po' casa e un po' hotel, ma soprattutto un luogo dove vivere esperienze autentiche. Gli alloggi sono ricavati dal recupero di magazzini, palmenti, annessi rustici (tutti vincolati) che tornano a nuova vita per accogliere ospiti pronti a innamorarsi del vulcano e del mare che si scorge oltre le vigne. Ecco il nuovissimo Vigna delle Rose, che oggi può contare su 5 suite che condividono la piscina vista Vesuvio, la piazza delle Rose (che si trasforma in anfiteatro per spettacoli all'aperto), l'area relax e lo spazio di ristorazione. E gli ospiti possono scegliere tra wine tour e tasting, ma anche degustazioni in vigneto e pasta o master class di pizza.



Vesuvio Doc Contradae 61.37

In Campania non può essere utilizzata la dicitura "contrada" (sul modello dell'Etna) e per questo Casa Setaro l'ha utilizzata nel nome per identificare un cru (Bosco del Monaco) che i due numeri nel nome rivelano giocando sulla smorfia napoletana. Il vino, che unisce (dal vigneto) caprettone, greco e fiano, è intenso e complesso tra note floreali, roccia e sfumature erbacee che affascinano.





UNA CANTINA CHE INCARNA L'EMOZIONE DI VINI FATTI DI SOGNI E VULCANO

CASTELLO DI AMA

castellodiama.com



Toscana Igt L'Apparita

L'Apparita è una piccola parcella sulla sommità del vigneto Bellavista. Il carattere argilloso del suolo è ideale per il vitigno merlot, prodotto in azienda dal 1985. Il vino esprime nitide note di frutta rossa con leggera speziatura balsamica; la trama è delicata, succosa con sensazioni agrumate. Il tannino fitto, in armonia con la freschezza acida, fissa un sorso fine, complesso e persistente.

IL FILO ROSSO SCENDE DAL SOFFITTO, sospeso tra due grossi tini d'acciaio, un congegno elettronico fa muovere e vibrare la sottile linea purpurea. L'installazione si intitola *Red Nerve* (Nervo Rosso), è stata realizzata dall'artista polacco Miroslaw Balka e si trova nel cuore della cantina dell'azienda Castello di Ama a Gaiole in Chianti. «L'idea del red nerve mi è venuta quando la scorsa primavera ho visto il terreno molto sassoso del nuovo impianto del vigneto – scrive l'artista sul sito aziendale –, ho pensato alle radici di queste piante che soffrono duramente. Quanto esse siano fragili e prudenti nell'oscurità sotterranea». La condizione delle radici della vite è associata dall'artista a un nervo, una vena o al cordone ombelicale, senziente e labile, dell'essere umano. L'opera dell'artista polacco è una delle tante che impreziosisce l'azienda di Lorenza Sebasti e Marco Pallanti che dal 1999 hanno intrecciato la storia viticola di questa realtà, nata sul finire degli anni Settanta, alla pratica dell'arte contemporanea. Oggi Ama è un luogo unico al mondo in cui convivono due profonde espressioni umane: agricoltura e genio creativo. L'azienda ha contribuito a affermare i vini del Chianti Classico nel novero delle eccellenze mondiali, grazie alla valorizzazione di singoli vigneti, come L'Apparita, Bellavista, Casuccia, da cui scaturiscono vini ormai iconici in grado di racchiudere l'essenza del terroir chiantigiano. Accanto alla viticoltura di qualità, il mecenatismo dell'azienda ha dato alla luce un progetto residente di arte contemporanea che ogni anno viene arricchito di nuove opere – l'ultima è *Tana* di Giorgio Andreotta Calò, recentemente presentata –e a cui partecipano alcuni dei più rinomati artisti mondiali. Un vero e proprio spirito rinascimentale che unisce i diversi campi esperienziali dell'uomo, la concretezza della terra e la fatica del lavoro agricolo insieme alla spiritualità dell'arte e al simbolismo delle opere permanenti arricchito dallo scorrere del tempo. Due aspetti in apparenza distanti ma uniti dal filo rosso dell'ingegno umano.

UN LUOGO UNICO AL MONDO IN CUI CONVIVONO AGRICOLTURA E GENIO CREATIVO





FOTO: COURTESY ALESSANDRO MOGGI (2)







CERAUDO

ceraudo.it

IN UNA TERRA DIFFICILE come quella della Calabria, la famiglia Ceraudo ha creato un'oasi di bellezza e di virtù. Il posto era già amato dagli antichi greci che lo chiamarono Enotria e qui, si racconta, si faceva l'unico vino degno di essere servito agli dei e ai vincitori dei giochi di Olimpia. A pochi chilometri dal Mar Ionio, all'inizio degli anni 1970, Roberto Ceraudo si innamora di questo posto incantato e inizia a sognare – e si capisce facilmente perché – camminando tra gli ulivi secolari, gli agrumeti e le vigne, accompagnato dalla costante brezza del mare. Roberto sogna di creare un'azienda agricola che valorizzi questo angolo spesso dimenticato dal resto del mondo. Inizia così una scommessa basata anche su un prestito trentennale che potrebbe compromettere il tutto. Invece la tenacia e il continuo lavoro porteranno a dei risultati sempre più importanti. Ancor di più, quando la seconda generazione Ceraudo entra in azienda. Perché Roberto riesce in una cosa non ovvia: quella di trasferire l'amore e l'entusiasmo per la propria terra anche ai tre figli, Susy, Giuseppe e Caterina. Oggi i Ceraudo, oltre alla produzione del vino, hanno anche un'accogliente struttura di ospitalità nel piccolo borgo rurale dove abita la famiglia, e un ristorante stellato. Giuseppe gestisce la campagna e le fasi produttive; Susy segue la parte commerciale, ma coordina anche la sala del ristorante Dattilo dove Caterina, chef con formazione da enologa, trasforma i prodotti del territorio in piatti dall'eleganza essenziale e dai sapori netti. I 20 ettari di vigneto sono in regime biologico dal 1988, una delle prime aziende del Sud ad adottare queste pratiche. La famiglia ha deciso di lavorare prevalentemente con vitigni autoctoni come greco bianco, mantonico, pecorello e gaglioppo, più una piccola parte di internazionali come chardonnay e cabernet sauvignon. I vini, in questa terra baciata sia dal sole che dal mare, sono carichi di profumi, persistenti e freschi. E sono capaci di riportare in qualche modo a quel sogno iniziale di Roberto: educare e condividere bellezza. Siamo sicuri che sarebbero piaciuti anche agli dei e ai vincitori dei giochi di Olimpia.



Calabria Igt Grayasusi Etichetta Rame

Un rosato da uve gaglioppo che esprime la sua anima mediterranea in ogni sorso. Ha intense sfumature di un rosa ramato, ben lontano dalle mode provenzali che vogliono rosati scarichi di colore. È un vino fresco e persistente, con profumi di lavanda e piccoli frutti rossi, che porta con sé la brezza marina che accarezza i vigneti vista mare.

UN POSTO INCANTATO TRA ULIVI SECOLARI E VIGNE, ACCOMPAGNATO DALLA COSTANTE BREZZA DEL MARE





CERETTO

ceretto.com

ANCHE SE LA VISIONE non è mai mancata, è la storia recente a lanciare la cantina Ceretto verso nuove vette del vino di Langa, oltre che a definire una collocazione del tutto originale nello scacchiere enologico italiano. È vero che la famiglia ha sempre creduto nel territorio, prima comprando uve e imbottigliando i vini con un suo marchio, quindi investendo in vigne e completando il processo di filiera. Un percorso che porterà, nel tempo, a definire un patrimonio assai rilevante in termini di terreni e parcelle, tanto sul piano quantitativo quanto su quello del blasone (oggi le proprietà spaziano da Bricco Rocche a Barolo, Bricco Asili a Barbaresco, Monsordo Bernardina nei pressi di Alba, I Vignaioli di Santo Stefano a Santo Stefano Belbo). La differenza con altre realtà della zona, che hanno compiuto percorsi simili, è nella capacità dimostrata nel lanciare sfide sempre moderne, al di là delle mode e delle epoche. Gli esempi di successo sono tanti, sia nei grandi rossi del territorio quanto in progetti divenuti iconici e di larga produzione. Chi non ha mai sentito parlare dell'Arneis Blangé, uno dei bianchi più noti della zona e tra i primi a diffondersi oltre i confini regionali? Oggi Ceretto è un'azienda ancorata alle proprie radici eppure incredibilmente dinamica. Con Alessandro Ceretto al timone ha compiuto numerosi passi in avanti sul piano produttivo e stilistico: nel 2015 è arrivata la certificazione biologica e di seguito la conduzione biodinamica delle vigne; di pari passo i vini rossi, a partire da Barolo e Barbaresco, hanno trovato una fisionomia sempre più chiara fatta di eleganza, dettagli e sapore senza orpelli. Il contorno, si fa per dire, non è da meno. Insieme al grande chef Enrico Crippa è decollato il progetto legato alla ristorazione. Il vertice è Piazza Duomo, nel cuore di Alba, primo tre stelle Michelin in Piemonte e sempre sulla cresta dell'onda; quindi la tavola prêt-à-porter La Piola e la produzione di torrone di qualità con il marchio Relanghe. Sempre più affermata è la distribuzione di famiglia: Terroir, specialista in grandi vini esteri, a partire dalle più note denominazioni francesi. Chiudono il cerchio i progetti architettonici e quelli legati all'arte. Cosa chiedere di più?

UN'AZIENDA ANCORATA ALLE PROPRIE RADICI EPPURE INCREDIBILMENTE DINAMICA



Barbaresco Docg Asili

Realizzato nella prima cantina voluta da Bruno e Marcello Ceretto, nel 1973, questo Barbaresco deriva dalle uve di uno dei Cru più celebrati della zona. Matura per due anni in botti di legno, di medie e grandi dimensioni, che accompagnano il percorso di crescita di un rosso raffinato, puro ed elegante.

FOTO: COURTESY FRANCESCA DI TILIO; MARCUS BESSLER



COL VETORAZ

colvetoraz.it

OGGI LA DENOMINAZIONE "PROSECCO" rischia di essere generica e forse di banalizzare la storia vitivinicola delle colline di Valdobbiadene e Conegliano. È partendo da questa considerazione che Col Vetoraz, dalla vendemmia 2017, ha compiuto una scelta non facile, rinunciando al termine Prosecco e preferendogli in etichetta la dicitura "Valdobbiaadene Docg", prevista da disciplinare. «Noi produciamo ciò che siamo – affermano da Col Vetoraz – e in ogni calice dei nostri spumanti ci sono le nostre radici». Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina si trova a quasi 400 mt di altitudine nella sottozona Cartizze. È qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando la coltivazione della vite. E un discendente diretto dei fondatori, Francesco Miotto, nel 1994 ha creato Col Vetoraz assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua. Una piccola realtà vitivinicola capace di crescere raggiungendo la produzione attuale: 23mila quintali di uva a denominazione (per il 20% da vigneti di proprietà e poi da 72 viticoltori di fiducia) da cui viene selezionata la produzione di 1,25 milioni di bottiglie, di cui solo il 20% è destinato all'export. I pilastri di questa evoluzione lunga trent'anni sono riassunti dall'azienda in «rispetto per la tradizione, amore profondo per il territorio, estrema cura dei vigneti e scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione delle grandi cuvée». Ecco che la cantina è stata organizzata per vinificare separatamente ogni singolo vigneto, strutturandola con 6 presse pneumatiche di medie dimensioni e 125 serbatoi di piccole-medie dimensioni, per cui solo le partite selezionate vengono destinate a Valdobbiadene Docg. Non a caso le ultime etichette presentate legano lo stile alle zone di provenienza, ovvero all'esposizione delle scoscese "Coste" di collina. Giocando sull'attrazione delle colline oggi tutelate come patrimonio Unesco, Col Vetoraz ha investito sull'enoturismo attrezzando una sala degustazione in cui accoglie i visitatori per un'esperienza sensoriale che coinvolge olfatto e gusto, ma regala anche emozioni visive grazie a una terrazza panoramica dove lo sguardo può spaziare sui vigneti digradanti fino a valle.



Valdobbiadene Docg Extra Brut Cuvée Ø

Questo pas dosé è il risultato di una prolungata e completa fermentazione mirata a mantenere le caratteristiche di aromaticità e morbidezza della produzione territoriale in un vino a zero residuo zuccherino. Il naso è floreale e fruttato, ma il sorso si rivela secco e raffinato nella cremosità, con un perlage fine e persistente.

UNA CANTINA CHE È STATA ORGANIZZATA PER VINIFICARE SEPARATAMENTE OGNI SINGOLO VIGNETO



DI MEO

dimeo.it

IL TEMPO. Ecco il segreto – dichiarato apertamente – e il più grande alleato di Roberto Di Meo, vigneron irpino (oggi anche presidente di Assoenologi Campania) che ha saputo osare per accompagnare nei calici vini di straordinaria finezza, diventando un modello da seguire per i produttori della regione. Tutto ha inizio circa quarant'anni fa, quando Erminia, Generoso e Roberto Di Meo rilevano la storica azienda agricola dei genitori Vittorio e Alessandrina a pochi chilometri da Avellino. La proprietà, qualche secolo fa appartenuta ai principi Caracciolo, è circondata da ventilati declivi collinari, sui quali domina un casino di caccia del Settecento, oggi utilizzato per degustazioni o eventi. Le tenute si estendono per circa 25 ettari, in gran parte vitati. L'azienda lavora a partire dalle varietà autoctone più diffuse in Irpinia: il fiano, il greco, l'aglianico e il coda di volpe, valorizzando il patrimonio di tradizioni ereditato. E alla produzione di vini, nelle aree più vocate della provincia, si affianca quella dei liquori, dei distillati e di altri prodotti enogastronomici irpini, tanto che in pochi anni l'azienda diventa un punto di riferimento per raccontare il gusto del territorio. La sostenibilità è un focus cruciale e non solo sul piano ambientale. L'azienda ha infatti avviato un percorso centrato sulla Corporate Social Responsibility, dalla gestione delle relazioni fino all'adozione di report (dal Bilancio Sociale al Bilancio di Sostenibilità), contemplando l'acquisizione di certificazioni e attestati. E uno dei progetti a cui la famiglia tiene molto è l'associazione Di Meo Vini ad Arte che coordina Generoso Di Meo. Sul fronte enoturismo, «l'innovazione alla quale stiamo pensando è strettamente collegata alla fruizione del "paesaggio" e della biodiversità – spiegano i Di Meo – per offrire agli ospiti nuove esperienze da affiancare alla comune degustazione del vino. Con un agronomo-paesaggista stiamo valutando interventi di tutela e contestualmente di fruizione degli spazi all'aperto». L'idea è quella di prevedere dei percorsi benessere, con sessioni di yoga e pilates, e di affiancare al classico tasting un "eco wine tour" che veicoli nuovi contenuti tematici legati a viticoltura e biodiversità.



Fiano di Avellino Docg Erminia

Un vino di profondità commovente, nato dal desiderio di sperimentare le potenzialità di invecchiamento del Fiano. L'etichetta, che nasce da vigneti di quarant'anni a 550 metri, sosta in acciaio per 8-10 anni con un conclusivo affinamento in bottiglia di 3-5 anni. È complesso eppure immediato.

L'AZIENDA HA AVVIATO UN PERCORSO CENTRATO SULLA CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY, DALLA GESTIONE DELLE RELAZIONI FINO ALL'ADOZIONE DI REPORT









UNA CANTINA CHE PUNTA SULLA DIVERSITÀ DEL TERROIR VITIVINICOLO SICILIANO



DONNAFUGATA

donnafugata.it

SIMBOLO DEL VINO SICILIANO e conosciuta in tutto il mondo, Donnafugata probabilmente non sarebbe la realtà che oggi conosciamo se tutto non fosse partito dalla bellissima storia d'amore tra Gabriella Anca, pioniera della viticoltura al femminile, e Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia storica del vino di Marsala. Nel 1983 decidono di fondare la loro azienda il cui nome, Donnafugata, prende spunto dal romanzo di Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo, e rimanda alla regina Maria Carolina che, in fuga da Napoli, trovò rifugio là dove oggi si estende parte dei vigneti aziendali. Una storia, questa, che ha ispirato anche il logo che, come tutte le etichette, è stato creato dalla mano di Stefano Vitale: un volto di donna con i capelli al vento. Oggi al timone di Donnafugata sono subentrati i figli José e Antonio che, mantenendo costantemente la barra a dritta, hanno rafforzato l'immagine innovativa dell'azienda il cui ventaglio produttivo punta sulla diversità del terroir vitivinicolo siciliano attraverso la creazione di quattro tenute a cui si aggiunge la cantina storica. In particolare, a Contessa Entellina (PA), là dove è nata Donnafugata, si trovano una cantina di vinificazione, 322 ettari di vigneto e 13 di uliveto; a Pantelleria, la cantina di contrada Khamma può contare su 68 ettari di vigneto di Zibibbo coltivato ad alberello pantesco e 7 ettari di uliveto. Nella Sicilia orientale, sul versante Nord dell'Etna, si trovano una cantina con barricaia a Randazzo, 35 ettari di vigneto e 3 di uliveto. Nel territorio della Doc Vittoria, ad Acate, la cantina di ultima generazione è circondata da 42 ettari di vigneto e 3 di uliveto. Infine, le storiche cantine di famiglia a Marsala. L'azienda, oltre alla produzione di vini iconici come il Mille e Una Notte o il Ben Ryé, porta avanti da sempre anche molte collaborazioni come, ad esempio, quella con Dolce & Gabbana, volta alla produzione di un rosato e due rossi. Oppure quella con il FAI, Fondo Ambiente Italiano, al quale la famiglia Rallo ha donato un giardino pantesco sito in contrada Khamma e, a Marsala, la gestione del giardino della Kolymbethra con le sue rare arance di Ribera.

Sicilia Doc Mille e Una Notte

Blend di nero d'Avola, petit verdot, syrah e altre uve, questo vino rosso prodotto nella tenuta di Contessa Entellina, è una vera e propria pietra miliare nel processo di evoluzione aziendale. Grazie alla sua eleganza e alla sua longevità, è divenuto un'icona di eccellenza siciliana nel mondo.



FOTO: COURTESY BEATRICE PILOTTO



Il vigneto Brolo di Guido Berlucchi in Franciacorta dove si coltivano le uve pinot nero.





UN RETAGGIO SECOLARE NELLA PRODUZIONE DI MARSALA ARRICCHITA DALLA MODERNA TECNOLOGIA



FLORIO

duca.it/florio

SOLE, VENTO E MARE. Tre caratteristiche imprescindibili del terroir dove vivono e crescono i filari di grillo, varietà siciliana a bacca bianca protagonista indiscussa delle cantine Florio, che producono il vino fortificato Marsala dal lontano 1833. Una storia cominciata da Vincenzo Florio, il primo italiano a entrare con un ruolo da protagonista nel mondo del Marsala allora guidato dagli inglesi, contribuendo con la sua intraprendenza a rendere la cittadina omonima uno dei centri più ricchi della regione. L'abbondante insolazione di questa lingua di terra – che appartiene alla cosiddetta "Fascia del Sole" la stessa di cui fanno parte i celebri vini liquorosi come il Madeira e il Porto –, situata nella parte occidentale della Sicilia e contraddistinta dalle terre rosse, ricche di ferro ma povere di materiale organico e con bassa fertilità del suolo, determina l'ambiente ideale per la produzione di vini dall'alta gradazione alcolica e dai profili aromatici ampi ed intensi. Il grillo – che in alcune etichette è abbinato al catarratto -, è frutto di una scelta che permette al Marsala di avere un adeguato profilo strutturato e una componente acida indispensabile per la sua evoluzione nel tempo. «L'esperienza unica di Florio è un retaggio secolare nella produzione di Marsala che negli anni ha saputo dare una nuova interpretazione ai metodi di produzione tradizionali utilizzando la moderna tecnologia di vinificazione per dare vita a prodotti di grande prestigio, – dichiara Tommaso Maggio, l'enologo della cantina –. La principale innovazione che abbiamo portato nel mondo del Marsala sta proprio nella sua concezione». Un'enologia "hard", come ama definirla l'azienda, fatta di estrema estrazione del mosto dall'acino con una gestione istintiva delle temperature di fermentazione; dopo la vinificazione il processo per l'ottenimento del vino passa attraverso "la concia" (ad eccezione della tipologia Vergine), ossia la fortificazione che nobilita il prodotto, prima di cominciare il processo di ossidazione e affinamento all'interno di caratelli o botti di legno (per diversi anni). Nel 2022 Cantine Florio ha lanciato 10 nuove etichette, offrendo un panorama dinamico che permette di scoprire altre versioni del vino liquoroso.

Marsala Superiore Riserva Donna Franca

Frutto di un blend di grillo di diverse annate che maturano separatamente in botti di rovere dai 15 ai 30 anni, questo Marsala resta in bottiglia ad affinare ulteriori sei mesi prima di essere messo sul mercato. Dal colore ambra brillante si presenta al naso con aromi che richiamano la frutta candita e le spezie prima di aprirsi al palato con intense note vanigliate.





GIANFRANCO FINO VITICOLTORE

gianfrancofino.it

LA STORIA DI GIANFRANCO FINO e della moglie Simona è, sotto diversi punti di vista, tra le più originali e affascinanti del passato recente, in Puglia. Intanto perché l'avventura inizia quasi per caso: Gianfranco scopre letteralmente un piccolo terreno con vecchie viti di Primitivo ad alberello e se ne innamora. Inebriato dall'idea, lo acquista e inizia un'incredibile avventura che parte proprio da quel fazzoletto vicino al mare, di poco più di un ettaro e caratterizzato dalle tipiche terre rosse di Manduria. Quello che più stupisce è tuttavia l'idea di vino che ne scaturisce, capace in qualche modo di rispettare la tradizione più arcaica della zona e di essere allo stesso tempo moderno, per certi versi innovativo. Il primo prodotto, l'Es, è infatti un Primitivo dal carattere unico, ricchissimo negli aromi, nella struttura e nella maturità ma capace di trovare un equilibrio mirabile tra tutte le sue componenti, regalando un risultato finale difficile da incastrare in schemi predefiniti. Molte cose sono cambiate dalla genesi del 2004 ma non l'idea di fondo dell'impresa e le sue coordinate fondanti. Pian piano gli ettari di vigna sono aumentati, prima con altri vigneti salvati dall'estinzione, poi con piante più giovani. Al Primitivo della prima ora si è inoltre aggiunto il Negroamaro, in Salento, anche questo allevato su vecchi alberelli pugliesi. Oggi il portafoglio delle etichette è abbastanza nutrito. Oltre all'Es e all'Es Red (da viti ultranovantenni dalle rese bassissime), c'è anche l'Es più Sole che prevede l'appassimento dei grappoli sulla pianta. Tra i Primitivo è poi nato il Sé, da viti più giovani, mentre dalla tenuta salentina arrivano il Negroamaro Jo e l'innovativo Metodo Classico rosato SN (dal nome della compagna di Gianfranco: Simona Natale). Oggi l'impresa vive una fase adulta, di piena maturità anche sul piano delle strutture. Nel 2021 è stata ultimata la nuova cantina con Wine Resort: cinque camere dal design elegante, immerse nei vigneti e con sguardo sul mare.



Salento Primitivo Igt Es

Vino quintessenziale, simbolo di una Puglia antica e allo stesso tempo moderna. Nasce da vecchi alberelli di Primitivo dalle rese molto basse, fermenta in acciaio e matura in barrique per 9 mesi. Ammaliante, sfaccettato e rigoglioso nei profumi, ha potenza e controllo, volume e dinamica gustativa.

DAL 2021 LA NUOVA CANTINA HA UN WINE RESORT IMMERSO NEI VIGNETI E CON SGUARDO SUL MARE









GUIDO BERLUCCHI

berlucchi.it

«**IL MAGGIORDOMO** mi scortò nel salotto di Palazzo Lana Berlucchi. Le note di *Georgia on my mind* vibravano nell'aria. Guido Berlucchi era al pianoforte. Il conte richiuse il piano, mi salutò con calore e iniziò a interrogare me, giovane enologo, sugli accorgimenti per migliorare quel suo vino bianco poco stabile. Risposi senza esitazione alle sue domande, e nel salutarlo osai: e se facessimo anche uno spumante alla maniera dei francesi?». Correva l'anno 1955 quando, con la giovanile spensieratezza del sognatore, Franco Ziliani — vulcanico enotecnico originario della zona — lanciò una provocazione al conte Berlucchi. L'idea era di fare «un vino con le bollicine che procurasse gioia già al primo sorso». A quasi settant'anni di distanza Berlucchi è il marchio per eccellenza di un territorio – la Franciacorta – che ha saputo imporsi anche su scala internazionale come culla del Metodo Classico italiano. E poiché il vino va oltre il calice, tra esperienza e racconto, oggi l'azienda prosegue un lavoro costante per la valorizzazione enoturistica delle cantine storiche, uscendo poi dai propri cancelli con il progetto di arte partecipata e diffusa "Vite operose" - che nel 2023 si sviluppa tra Bergamo e Brescia in collaborazione con la GAMeC di Bergamo e Fondazione Brescia Musei. La grande novità che segna il 2023 è però lo sbarco di Berlucchi nell'Oltrepò Pavese. Cristina, Arturo e Paolo Ziliani, la generazione oggi alla guida della Guido Berlucchi, hanno infatti avviato una nuova fase di sviluppo firmando un deal per l'acquisizione dell'azienda vitivinicola Vigne Olcru dalla famiglia Brambilla a Santa Maria La Versa, nel Pavese. L'azienda, che si estende su circa 8 ettari di vigneti in prevalenza a pinot nero, ha una moderna cantina di vinificazione affacciata sulle colline dell'Oltrepò e ampi spazi per l'ospitalità, allineandosi dunque alla progettualità di Berlucchi. «Siamo molto felici di aver trovato un accordo e di poterci cimentare in un altro territorio lombardo vocato per il Metodo Classico», rimarca Paolo Ziliani. Vigne Olcru entra dunque nel portafoglio della famiglia Ziliani che, oltre all'ammiraglia Guido Berlucchi, include la boutique winery Antica Fratta in Franciacorta e la tenuta Caccia al Piano a Bolgheri.



Franciacorta Millesimato Docg '61 Nature Blanc de Blancs

Questo 100% Chardonnay a dosaggio zero è complesso e seducente. Dopo la fermentazione in acciaio, l'affinamento delle migliori parcelle in barrique a contatto con i lieviti regala una lunghezza avvolgente al sorso, mentre la permanenza in bottiglia sui lieviti per almeno 5 anni conferisce spessore identitario.

UN MARCHIO DI ECCELLENZA DI UN TERRITORIO CHE SI È IMPOSTO COME CULLA DEL METODO CLASSICO ITALIANO



IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

colombaiosantachiara.it

SAN GIMIGNANO è annoverato tra i borghi medievali più belli d'Italia, meta di turisti provenienti da tutto il mondo. Il suo centro storico, perfettamente conservato, proietta il visitatore nel passato donando un'esperienza di viaggio unica. Insieme al valore storico, il fiore all'occhiello del territorio è la Vernaccia di San Gimignano, vino bianco ottenuto dal vitigno autoctono vernaccia e prima denominazione di origine italiana (6 maggio 1966). Nasce sui dolci versanti che circondano la città turrita su suoli ricchi di fossili calcarei, conchiglie di un antico mare che ricopriva la parte occidentale della Toscana circa cinque milioni di anni fa. Il Colombaio di Santa Chiara è una delle aziende che hanno saputo veicolare il passato della Vernaccia – contrassegnato da vini semplici, ingabbiati nel retaggio dorato di un'offerta turistica sempre uguale a se stessa –, verso la contemporaneità di vini ambiziosi, territoriali e capaci di trasmettere la vera essenza del territorio. Tale percorso è una naturale conseguenza dell'evoluzione generazionale della famiglia Logi, da sempre presente in questo generoso angolo di Toscana. Mario Logi fondò Il Colombaio negli anni 60 del secolo scorso. Come la maggior parte delle realtà agricole del tempo, l'azienda praticava diverse attività, tra le quali l'allevamento aveva un ruolo centrale.

UN'AZIENDA CHE HA SAPUTO VEICOLARE LA STORIA DELLA VERNACCIA VERSO LA CONTEMPORANEITÀ

Nel 2002, grazie alla passione per l'enologia di Alessio, il più piccolo dei figli di Mario, l'azienda si è specializzata in viticoltura mantenendo quei valori contadini congeniti a chi vive il territorio in modo viscerale. L'acquisto della Pieve di San Donato e dei terreni vicini segnò la nascita della cantina aziendale. Alessio è riuscito a coinvolgere anche i fratelli maggiori, Giampiero e Stefano, plasmando una realtà familiare coesa ed esemplare. L'ospitalità spontanea che hanno sempre dimostrato per gli ospiti si è razionalizzata con l'apertura della Locanda dei Logi, sorta nei locali adiacenti alla splendida canonica della pieve romanica. Sei camere immerse in un ambiente naturale tra vigneti di vernaccia e boschi incontaminati per un'esperienza all'insegna della genuina accoglienza, del contatto con la natura e i sapori veri di un territorio indimenticabile.



Vernaccia di San Gimignano Docg Campo della Pieve

Proveniente da suoli ricchi di sedimenti fossili, il vino esprime intense note iodate che lasciano spazio ad aromi di frutta bianca molto delicati. Il sapore è sapido, quasi marino, per un sorso disteso e ampio nel quale la materia dona freschezza e ricordi balsamici.







SCELTE SEMPLICI QUANTO DETERMINATE NEL RISPETTARE LA NATURA E LA NATURALEZZA ESPRESSIVA DEI VINI



LE DUE TERRE

IL PROGETTO DUE TERRE è eccezionalmente normale. Visto con gli occhi di oggi appare come un classico del vino italiano capace di realizzare splendide bottiglie, senza bisogno di particolari declinazioni o specifiche. Se invece volgiamo lo sguardo al passato, fino alla genesi, si scoprono tante scelte ancora adesso molto moderne, capaci di definire un'impresa che non è facile ingabbiare in schemi troppo angusti. Un passo indietro, dunque. Le Due Terre nasce nel 1984 per mano di Silvana Forte e Flavio Basilicata. A Prepotto, sui Colli Orientali del Friuli che toccano la Slovenia e col fiume Judrio segnano il confine col Collio goriziano. Un crocevia di terre e culture che ha sempre generato straordinari vignaioli e grandi vini. Dopo aver fatto esperienza in altre cantine, i due decidono che è il momento di impegnarsi in prima persona e mettere in pratica le proprie idee. Riescono a comprare i primi ettari di vigna con un casale e avviano i primi lavori. Il terreno, anzi i diversi tipi di suolo, suggeriscono il nome. La proprietà si divide infatti in due zone ben distinte: da una parte le marne (il Flysch di Cormons) e dall'altra le argille rosse subacide e ferrose delle fasce pedecollinari. Condizioni importantissime, esaltate però dai metodi di coltivazione delle piante e dalle pratiche di cantina. Eccoci alle scelte di cui parlavamo, molto semplici quanto determinate nel rispettare la natura e la naturalezza espressiva dei vini. Oggi può sembrare scontato, o quasi, ma per una nuova realtà dei primi anni Ottanta non lo era affatto. Mettiamoci la classe dimostrata dalla coppia con le varietà della zona e il gioco è fatto. Per il bianco le uve sono friulano e ribolla gialla, per i rossi schioppettino, refosco, merlot e anche pinot nero (splendidamente vinificato in purezza). In una produzione rimasta contenuta (sotto le 20mila bottiglie), spiccano vini cristallini e dal tratto inconfondibile. Forse oggi ancora più compresi nei tratti profondamente artigiani eppure rigorosi, mai sacrificati a logiche che non siano quelle del risultato più autentico e migliore possibile.

Friuli Colli Orientali Doc Sacrisassi Rosso

Schioppettino e refosco coltivati su terreni marnosi, fermentazioni spontanee con soli lieviti indigeni, macerazioni sulle bucce per circa due settimane e maturazione in barrique per 22 mesi. Vino magnetico e incredibilmente vivo, ha un trito di frutta, china, spezie ed erbe selvatiche nel quadro aromatico.



FOTO: COURTESY NIKKI F. TAKEHIKO



LES CRÊTES

lescretes.it



UNA BELLA STORIA del vino lega la famiglia Charrère alla viticoltura in un territorio vocato ma difficile – ogni anno di più per colpa del cambiamento climatico – qual è quello della Valle d'Aosta. Tutto ha inizio nel 1800, con Bernardin Charrère che, dall'attuale Alta Savoia, si stabilisce ad Aymavilles, dove fonda la cantina. A segnare una vera svolta nel racconto è, però, Costantino, papà delle attuali conduttrici, le sorelle Elena ed Eleonora: nel 1955, lascia il lavoro di professore di ginnastica per proseguire la linea intrapresa dal padre Antoine nella selezione di vitigni valdostani rari. La voglia di crescere lo spinge, tuttavia, anche verso i grandi vitigni internazionali, che ritiene possano avere successo in regione, come lo chardonnay. Quest'ultimo, lo incontra alla fine degli anni 80, durante un viaggio in Borgogna, dove, guadagnatosi le simpatie del conte Gagnard de la Grange, viticoltore di Puligny-Montrachet, ne apprende anche tutti i segreti dell'élevage in barrique. Quando torna a casa, Costantino è determinato: farà uno Chardonnay in stile francese in Valle d'Aosta. Così, nel 1989 impianta il primo vigneto, nel 1991 inizia a vinificarlo e, nel 1993, presenta la prima etichetta di Cuvée Bois, omaggio alla Borgogna già nel nome. Il vino catapulta la cantina su palcoscenici internazionali, trascinando con sé anche l'intera regione che, finalmente, viene notata per la sua unicità. Numerosi sono, infatti, i vitigni tipici presenti in Valle d'Aosta: ben 38, rappresentati da 31 sottodenominazioni della Doc regionale. Una parcellizzazione che rispecchia la stessa viticoltura, che qui è montana per oltre il 60% ed eroica al 100%. Les Crêtes, coi suoi circa 25 ettari concentrati perlopiù nella Media Valle, dove si raccoglie il maggior numero di areali e vitigni, li lavora praticamente tutti, realizzando 17 etichette e circa 200mila bottiglie. Nonostante i numeri, però, l'azienda resta una realtà familiare, oggi condotta dalle due figlie di Costantino accompagnate da Giulio Corti, marito di Elena, subentrato come enologo (e presto, chissà, i loro figli). Per una storia di famiglia, e di vino, destinata a durare nel tempo, come un grande Chardonnay.



Valle d'Aosta Dop Chardonnay Cuvée Bois

Quando l'acidità di uve di montagna incontra un legno sapientemente gestito, l'esito non può che essere ammaliante. Cera d'api, fiori, frutta gialla, pepe bianco e burro fuso il ventaglio olfattivo, innestato su un palato coerente nell'aromaticità, elegante, rotondo, ma dalla spina acida sempre viva.

UNA STORIA DI FAMIGLIA E DI VINO DESTINATA A DURARE NEL TEMPO COME UN GRANDE CHARDONNAY







LO SPARVIERE

losparviere.it

NEL CUORE DELLA FRANCIACORTA – la sponda sud-occidentale del lago d'Iseo è a meno di 10 km, mentre tutto intorno c'è il verde delle dolci colline moreniche –, un'azienda dal volto femminile, guidata con determinazione da Monique Poncelet. Moglie di Ugo Gussalli Beretta, la signora Monique ha saputo far sua la passione per la viticoltura della famiglia Gussalli, ritagliandosi un proprio spazio nell'ambito delle attività del gruppo Agricole Gussalli Beretta, polo vitivinicolo con proprietà dislocate in diversi areali d'Italia. Così nel 1974 ha fondato la cantina Lo Sparviere legandola, anche nel nome, all'edificio che la ospita: una storica dimora del XVI secolo, al cui interno, nel grande salone padronale, sopra il maestoso camino troneggia lo stemma con lo sparviere che ha ispirato il nome e il logo aziendali. L'intera tenuta si sviluppa su oltre 60 ettari, di cui 30 destinati alla coltivazione, in biologico dal 2013, esclusivamente di uve chardonnay e pinot nero. Sparsi tra i comuni di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo, gli appezzamenti insistono sui suoli calcareo-marnosi tipici della Franciacorta, beneficiando di diverse esposizioni; a variare sono anche la tipologia di impianto e l'età delle piante, con le più vecchie (fino a 40 anni d'età) raccolte nello storico vigneto a Sylvoz a bassa densità, affiancato, negli impianti più recenti, da Guyot e cordone speronato a media densità. In cantina, dove ci si affida alle cure dell'enologo consulente Francesco Polastri, la produzione annovera esclusivamente spumanti Metodo Classico, ottenuti da parcelle vinificate singolarmente e affinati sui lieviti per un tempo mai inferiore ai 24 mesi, con punte di 72 per le riserve. L'esito di queste attenzioni è una linea di sette etichette di Franciacorta Docg, per un totale di circa 120mila bottiglie. L'ultima, nata nel 2014, è la Cuvée n.7: settima referenza, appunto, di una selezione interna di dieci cuvée prodotte con diverse percentuali di vini single vineyard, è stata scelta per rappresentare, ancora una volta, la precisa impronta stilistica impressa dalla signora Monique, che fa dell'eleganza e della spiccata territorialità la griffe dei propri Franciacorta.

UN'IMPRONTA STILISTICA FATTA DI ELEGANZA E TERRITORIALITÀ



Franciacorta Docg Brut Cuvée n.7

Chardonnay in purezza, proveniente da diversi vigneti nel comune di Provaglio d'Iseo. La sosta sui lieviti di 30 mesi regala al vino corpo e sensazioni burrose e fumé, accompagnate dalle tipiche note di frutta tropicale del vitigno; a bilanciare il tutto, una carbonica cremosa e la persistente sapidità.



MALVIRÀ

malvira.com

MALVIRÀ RAPPRESENTA uno dei punti di riferimento del Roero e della viticoltura piemontese. Intorno agli anni Settanta, i fratelli Massimo e Roberto Damonte ereditarono l'attività fondata dal padre venti anni prima. Puntando sui vitigni tradizionali, nebbiolo e arneis, l'azienda iniziò fin da subito la ricerca della massima qualità investendo molte risorse sul territorio. Uno dei passaggi fondamentali che ne ha segnato la storia è stato il trasferimento della cantina, avvenuto nel 1989. In quella data il fulcro del lavoro si spostò dal centro del comune di Canale in collina. La struttura odierna si trova ai piedi della vigna S.S. Trinità e, negli anni, è stata ulteriormente ampliata per seguire la continua espansione territoriale. Oggi Malvirà conta su 42 ettari di vigneto dislocati in alcune delle migliori menzioni storicamente riconosciute come la già citata S.S. Trinità, Renesio, Molbetrano, Saglietto, San Michele e Santa Margherita. L'intuizione di vinificare separatamente i singoli vigneti ha costituito un modello attualmente seguito da tutto il comprensorio. Nel 2007 il panorama vitato si è arricchito di un altro prestigioso cru, stavolta al di là del Tanaro, nell'altrettanto conosciuto areale delle Langhe. Si tratta della parcella Boiolo nel comune di La Morra. Sempre in La Morra è situato un altro piccolo appezzamento aggiunto nel 2018: Serra Denari. Da questi vigneti trae origine il Barolo aziendale. L'evoluzione del progetto Malvirà ha nell'alta ristorazione e nell'ospitalità altre eccellenze. Nel 1995 Massimo e Roberto hanno acquistato la struttura di Villa Tiboldi, un'antica cascina settecentesca trasformata, nel 1900, in uno splendido luogo di residenza da una ricca famiglia genovese che rinnovò l'ambiente seguendo lo stile Liberty, ancora oggi visibile. Il Relais Villa Tiboldi offre una vera e propria oasi di ristoro in mezzo alle vigne più famose del Roero. Il ristorante rivisita in chiave contemporanea i piatti della tradizione piemontese mentre le dieci camere, la piscina e il giardino donano il contorno per un'esperienza unica non dimenticando, per citare la guida Michelin, la doverosa passeggiata negli splendidi vigneti aziendali.



Roero Arneis Docg S.S. Trinità

Vinificato parte in acciaio e parte in legno, il vino proviene dall'omonimo cru il cui suolo sabbioso rappresenta la tipicità del territorio. Esprime profumi di frutta a polpa bianca con cenni di spezia dolce. Il palato è sapido, succoso, dal sorso leggiadro e ricco di sapore.

IL RELAIS VILLA TIBOLDI OFFRE UNA VERA E PROPRIA OASI DI RISTORO IN MEZZO ALLE VIGNE PIÙ FAMOSE DEL ROERO









MASCIARELLI

masciarelli.it

UN'AZIENDA IN CONTINUA EVOLUZIONE, esattamente come avrebbe voluto il suo genio ideatore: Gianni Masciarelli, l'uomo che negli anni 80 ha dato voce all'Abruzzo enologico, scomparso ormai 15 anni or sono. Il merito spetta, senza dubbio, a sua moglie Marina Cvetić, madre e imprenditrice infaticabile, che ha saputo mantenere intatti famiglia, tempra e spirito creativo. Da qualche anno, le si sono affiancate le figlie – prima Miriam Lee, la più grande, vulcanica come il padre, e, più di recente, Chiara Ludovica – a formare una squadra, al femminile anche nella maggioranza dello staff aziendale, capace di macinare progetti e risultati. Come il Castello di Semivicoli, edificio seicentesco completamente ristrutturato e oggi sede di un'offerta d'ospitalità tra le più suggestive d'Abruzzo. Il maniero era stato un regalo offerto da Gianni alla moglie nel 2004, uno degli investimenti tanto lungimiranti quanto folli del patron, visto che era poco più di un rudere. Dopo anni di lavori, è diventato non solo uno splendido resort ma, soprattutto, un luogo di cultura. E non parliamo – solo – dei reperti museali che cela al suo interno (su tutte, una pressa realizzata da un unico tronco di quercia). Bensì dell'idea che Marina gli ha saputo cucire addosso, quella di pop up château, rendendolo un club internazionale dove fare arte e cultura. Dà il suo contributo, ogni anno, anche Miriam che, per il suo Masciarelli Art Project, invita di volta in volta un artista diverso a realizzare un'installazione permanente e un'etichetta per il vino di punta della cantina di San Martino sulla Marrucina, il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma. Anche il Castello vanta una sua piccola produzione, frutto di quegli 8 ettari di vigneto che lo circondano, di certo non lì "per bellezza". Forti di una posizione pedoclimatica invidiabile – dolci rilievi collinari tra mare Adriatico e Majella (2.700 m s.l.m.) – gli impianti danno origine a tre etichette che compongono la piccola linea Castello di Semivicoli. Accanto ai due abruzzesi doc Trebbiano e Montepulciano, trova posto il tipico Pecorino, etichetta le cui vendite vanno a finanziare ogni anno, per il 5%, progetti di beneficenza.

UNA SQUADRA AL FEMMINILE CAPACE DI MACINARE PROGETTI E RISULTATI



Abruzzo Pecorino Doc Castello di Semivicoli

Uva locale simbolo della transumanza, perché maturava in settembre, quando partivano le greggi, qui rivela il vigore tipico di vigne di montagna: nitidezza erbacea e fruttata di pesca e agrumi al naso, su un impianto gustativo solido e dalla sapidità decisa, esaltata dalla natura calcarea dei suoli.







MASI

masi.it

GIUSTO IL TEMPO DI FESTEGGIARE le 250 vendemmie, nel 2022, e con il 2023 Masi Agricola ha impresso una netta accelerazione ai progetti ben oltre i confini della Valpolicella. Dopo l'inaugurazione del nuovo spazio Monteleone21 alle storiche cantine a Sant'Ambrogio di Valpolicella, un entry-gate per gli enoturisti nelle terre dell'Amarone, il gruppo ha deciso di aprire una nuova frontiera nella valorizzazione di territori vocati alla vitivinicoltura. È infatti recentissimo l'annuncio dell'acquisizione dalla famiglia Casati della Tenuta Casa Re a Montecalvo Versiggia, nell'Oltrepò Pavese. Masi sceglie dunque di giocare le proprie carte nella culla del Metodo Classico, facendo tesoro dei 13 ettari vitati a corpo unico – prevalentemente a pinot nero – e ubicati in un contesto pedoclimatico e paesaggistico di forte attrattività. La presenza nella proprietà di fabbricati con destinazione produttiva e ricettiva, nonché di una villa in stile liberty, fa immaginare una perfetta integrazione nel portafoglio delle Masi Wine Experience. Si tratta – per usare le parole dell'amministratore delegato Federico Girotto – di uno "sconfinamento coerente" dal territorio delle Venezie, che restano l'area elettiva per Masi, a fronte di una complementarità strategica dell'Oltrepò Pavese con altre espressioni spumantistiche nella gamma, come Canevel a Valdobbiadene e Bossi Fedrigotti in Trentino. Il Gruppo con radici in Valpolicella, quotato in Borsa dal 2015 e forte di un fatturato di circa 75 milioni di euro nel 2022, realizzato per il 72% in 140 paesi, nel 2023 ha voluto anche marcare il proprio ruolo nel mondo vinicolo su scala globale entrando nel Consortium dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV). Masi siede dunque nel "salotto" mondiale dei processi di ricerca e innovazione con icone come Viña Concha y Toro (Cile), Moët Hennessy (Francia), Sogrape (Portogallo), Familia Torres (Spagna) e Yalumba Family Winemakers (Australia). Last but not least, il 2023 ha portato in dote anche la nuova "Bottiglia Masi", frutto della collaborazione con il designer Piero Lissoni e con Verallia. Per una produzione all'insegna della sostenibilità, è stata creata una bottiglia leggera che non rinuncia all'estetica e al design.



Rosso Verona Igt Fresco di Masi

La nuova bottiglia green (firmata da Piero Lissoni) accoglie Fresco di Masi, linea di vini bio vinificati con lieviti selvaggi da uve vendemmiate nelle ore più fresche, senza appassimento né passaggio in legno, non filtrati. Come per questo Rosso, portano nel calice un vino moderatamente alcolico, fruttato e immediato.

IL NUOVO SPAZIO MONTELEONE21 È UN ENTRY-GATE PER GLI ENOTURISTI NELLE TERRE DELL'AMARONE



MURA MURA

muramura.it

GUIDO MARTINETTI E FEDERICO GROM, amici fraterni e fondatori dei gelati Grom, hanno acquistato un terreno a Costigliole d'Asti nel 2008, dando vita all'azienda Mura Mura. Inizialmente la proprietà di 8 ettari era interamente dedicata alla produzione di frutta - in particolare di albicocche, pere, fichi e pesche – impiegata per la produzione dei sorbetti Grom. L'espansione della proprietà, tra il 2011 e il 2018, ha portato a costruire un'azienda da trenta ettari coltivati a vigneti e frutteti sulle colline del Monferrato al limitare delle Langhe, dove Mura Mura sconfina nei cru di Barbaresco a Roncaglie, Starderi, Currà e Serragrilli, ma anche con un ettaro a Serralunga d'Alba, dove viene prodotto il Barolo nel cru di Sorano. L'intero percorso di vinificazione e affinamento avviene nella cantina di Costigliole e in seno a Mura Mura coesistono due categorie di vini, che raccontano il Rigore e la Fantasia, voci narranti di due complementari quali Langhe e Monferrato. Rappresentano il Rigore tre etichette di Barbaresco, mentre la Fantasia si esprime nelle etichette di Barbera d'Asti, Grignolino, Moscato passito e nei due blend di barbera, nebbiolo, grignolino e ruchè. Mura Mura incarna la nuova sfida di Grom e Martinetti, che hanno scelto di investire sul vino connesso all'ospitalità. La tenuta comprende infatti il Relais Le Marne, luogo incantevole fuori dal tempo, e il ristorante Radici guidato dallo chef torinese Marco Massara, la cui cucina è radicata nel Monferrato ed esalta le materie prime locali nel segno della semplicità (vedi pag. 48). Il Relais si articola in più strutture che affacciano sulle colline monferrine: la Dimora dei Poeti e la Dimora degli Artisti (con il lusso di 7 suite e 6 camere), ma la vera esperienza immersiva si vive nella Casa nel Vigneto, suite con terrazzo sospesa tra i vigneti con vista sul Monte Rosa. Per il relax, ci sono una piscina coperta di 25 metri, una palestra di 140 mq e una Spa con vista sulle vigne. Per raccontarla con le parole dei fondatori, Mura Mura "è un microcosmo di armonia e bellezza, dove gli opposti convivono: una finestra aperta al mondo, e del mondo parte integrante".



Barbaresco Docg Faset

Vinificato in tini di rovere francese da 50 hl e affinato prima in botte e poi in anfora, questo Barbaresco è pensato come vino di finezza, tanto che Guido Martinetti assimila il processo all'infusione del tè. Nel calice ha una personalità flessuosa, ma intriga soprattutto per il frutto nitido e un sorso materico eppure sofisticato.

UN MICROCOSMO DI ARMONIA E BELLEZZA DOVE GLI OPPOSTI CONVIVONO



NINO NEGRI

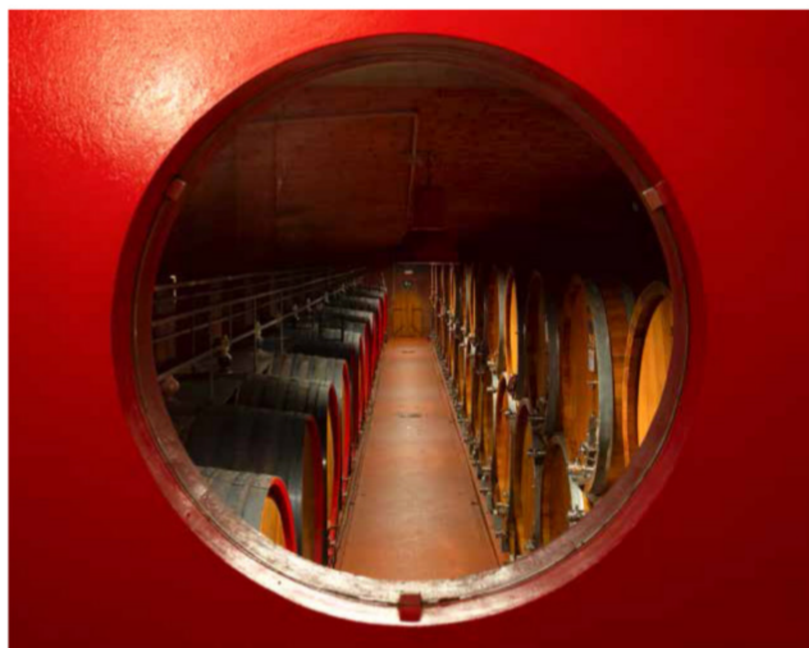
ninonegri.it





Sforzato di Valtellina Docg Sfursat 5 Stelle

Ottenuto da uve appassite e maturate in barrique, è un vino ammaliante e godurioso sin dall'olfatto, che cattura con sensazioni dolci di frutta rossa matura, fiori e tostature. In bocca combina con eleganza tensione tannica, acidità e mineralità salina, in un sorso carezzevole e persistente.



NASCOSTA ALL'INTERNO di un piccolo castello medievale tra le strette vie di Chiuro (gli ultimi coefficienti di difficoltà di una produzione vitivinicola che, in Valtellina, si ammanta di eroico), l'azienda nasce nel 1867 con Nino Negri, sebbene sia stato il figlio Carlo a renderla un faro per il territorio. Ricordato come il «sciur Carlücio» da Mario Soldati, Negri fu un personaggio carismatico e lungimirante, il primo in zona a investire nell'acquisto di vigneti e a imbottigliare il vino, invece che venderlo sfuso. Grazie al suo savoir-faire, non solo conquistò i mercati locali, ma si spinse fin negli Stati Uniti, restituendo fama alla Valle e ai suoi vini di montagna. Quando scomparve, dopo 50 anni di attività, l'azienda fu ceduta a una società svizzera, quindi, nel 1986, passò al Gruppo Italiano Vini, attuale proprietario. Nel frattempo, alla guida della cantina era rimasto sempre l'enologo Casimiro Maule, memoria storica aziendale, che nel 2018 ha passato il testimone a Danilo Drocco, ex enologo di Fontanafredda, prescelto proprio in virtù della sua esperienza col nebbiolo. Già, perché ciò che accomuna le Langhe con questi ambienti montani della provincia di Sondrio è proprio il nobile vitigno, che qui, però – complici le condizioni pedoclimatiche estreme – si presenta in un biotipo molto resistente, localmente detto chiavennasca. Unica uva rossa coltivata in azienda, il chiavennasca si inerpica su ripidi pendii, aggrappandosi con le sue radici a quella poca terra che riveste i suoli scistosi e rocciosi del versante sud della valle, quello delle Alpi Retiche, resistendo a venti, nevicate e siccità estiva. In questa sua lotta per la sopravvivenza, assistito da altrettanto temerari viticoltori, riesce a regalare vini dalle caratteristiche sensoriali molto diverse a seconda della sottozona – quattro quelle vinificate da Negri, Grumello, Inferno, Sassella e Valgella – e persino un vino tradizionale ottenuto da uve parzialmente appassite, lo Sfursat. Nel 1983, Nino Negri è stata la prima cantina a metterne in bottiglia una versione "moderna", dal nome Sfursat 5 Stelle: da allora, è diventata iconica della Valtellina e di una cantina, che, oggi come ieri, con i suoi 200 conferitori si impegna a custodire questo territorio fragile.

PERSONAGGIO CARISMATICO E LUNGIMIRANTE, NEGRI FU IL PRIMO NELLA ZONA A INVESTIRE NELL'ACQUISTO DI VIGNETI E A IMBOTTIGLIARE IL VINO, INVECE CHE VENDERLO SFUSO



DA OLTRE CINQUE SECOLI UN'ECCELLENZA NELL'AGRICOLTURA SICILIANA





PLANETA

planeta.it

UN BELLISSIMO MOSAICO, dove ogni singola tessera, attraverso uno sviluppo imprenditoriale moderno e al tempo stesso etico, disegna il profilo di una Sicilia consapevole della propria storia, che dialoga con il mondo attraverso prodotti e progetti unici. Tutto questo e molto altro è Planeta, un'azienda familiare che da oltre cinque secoli rappresenta un'eccellenza nella tradizione agricola di questa splendida isola per merito dell'intuizione di Diego Planeta che, nel 1985, grazie all'impianto di 50 ettari in zona forte dell'Ulmo, creò un vero e proprio laboratorio sperimentale di viticoltura che contribuì alla nascita del brand familiare aprendo le porte della Sicilia anche ai vitigni alloctoni, iniziando una diversificazione che è oggi un tratto distintivo del gruppo Planeta. Oggi l'azienda è portata avanti dai fratelli Alessio, Santi e Francesca Planeta che gestiscono circa 385 ettari di vigneto, dislocati in ben cinque territori (Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo), 151 ettari di oliveto e cinque strutture dedicate all'ospitalità e ai wine tour. In ogni attività svolta, la filosofia imprenditoriale orientata alla sostenibilità (dal 2020 l'azienda è tra i fondatori della Fondazione SOStain), è ben riassunta nel protocollo denominato Planeta Terra volto a definire una serie di pratiche agronomiche volte alla tutela della biodiversità e al concetto olistico di agricoltura. Alla produzione agricola di qualità, Planeta affianca numerose attività legate all'ospitalità vista, da sempre, come strumento di crescita sostenibile dei territori. Il fiore all'occhiello, in tale ambito, è la Foresteria Planeta, situata a Menfi, inserita di recente nella rete mondiale Ecoluxury Retreats of the world, l'unico brand al mondo che attesta la sostenibilità delle strutture ricettive di alta gamma. L'ultimo progetto di Planeta Estate, il ramo aziendale dedicato all'ospitalità, è datato giugno 2023 con l'inaugurazione del Beach Club Insula, un salotto nel verde sul mare di Menfi, a due passi dalla Foresteria, dove possiamo trovare, perfettamente integrati tra la vegetazione, un lounge bar e un ristorante regno di Angelo Pumilia, chef anche de La Foresteria.



Sicilia Menfi Doc Didacus Chardonnay

Dedicato a Diego Planeta (Didacus è il nomignolo che gli davano i genitori quando li faceva arrabbiare), questo chardonnay in purezza nasce dalla mitica vigna del 1985 piantata sulle sponde del Lago Arancio. È un vino moderno ma al tempo stesso territoriale, deciso e pregno di solarità siciliana.


Vespa GL





POJER E SANDRI

pojeresandri.com

ISTRIONICO VIGNERON originario di Salorno, in Alto Adige, Mario Pojer (classe 1954) è una delle figure più intriganti della vitivinicoltura trentina. Contro il volere della famiglia si iscrive all'istituto agrario di San Michele all'Adige e si diploma enotecnico nel 1974 assieme ai compagni del calibro di Silvio Jermann, Roberto Zeni e Domenico Pedrini, ma è durante la leva militare che nasce il sodalizio con l'amico Fiorentino Sandri, metalmeccanico e viticoltore (part time). Passione e fame di sapere fanno crescere la neonata Pojer e Sandri, fondata con due ettari vitati e mezzi di fortuna. Oggi l'azienda vitivinicola può contare su 35 ettari. «Abbiamo sempre cercato di uscire dagli schemi impostati», ammette Mario. E infatti gli inizi sono legati alla tradizionale schiava, da cui nasce un rosato fresco, e al müller-thurgau. Più tardi, il primo Chardonnay italiano sbarcato negli Usa è proprio di Pojer e Sandri, ma contestualmente insiste anche sulla nosiola, storico vitigno trentino. Da «ladro di vini» come ama definirsi, Mario Pojer è anche un grande sperimentatore: nel 1985 nasce Essenzia, ovvero un vino dolce nello stile tedesco da botritis con bassa gradazione alcolica, e nel 2004 il Merlino che è il primo fortificato in stile Porto. È anche tra i primi a credere nelle varietà resistenti (i piwi), con i primi 4,5 ettari nel 2009 oggi diventati 12 ettari. E da quella sfida nasce il progetto Zero Infinito. «Ho coronato il sogno di fare un vino con la sola uva – sorride – e con zero chimica esogena in vigna e zero in cantina». Non c'è però solo il vino. Perché Pojer e Sandri firmano anche distillati di frutta, grappa, brandy, senza tralasciare gli aceti di frutta e di vino. Infine, deriva dalla perizia di Fiorentino e dalla curiosità di Mario uno speciale "ramo d'azienda" che si potrebbe definire ricerca e innovazione, dato che i due mettono mano anche al processo di trasformazione. Nascono così progetti e brevetti per un follatore su rotaia, una speciale diraspatrice, per la distillazione a bagnomaria e per la pressatura in atmosfera controllata, per una pompa con compattatore e per la tecnologia di separazione di raspi e vinaccioli dalle vinacce destinate alla distilleria.

IL PRIMO CHARDONNAY ITALIANO A ESSERE SBARCATO NEGLI STATI UNITI



Zero Infinito Cremisi

Un vino da merenda (per connoisseur), che quando lo apri finisce senza accorgersene. Un metodo ancestrale (bio) da varietà resistenti studiate in Boemia, è succoso e fragrante, porta nel calice fragola e acidità, funziona come aperitivo ma anche in affiancamento a piatti grassi, dai salumi al cotechino.





SALCHETO

salcheto.it

MICHELE MANELLI, titolare di Salcheto, è cresciuto vicino a Brescia. «È un’area molto industrializzata e, crescendo, ho avvertito nettamente il deterioramento del nostro stile di vita, una sensazione di abuso». Per esempio: da ragazzo, ricorda, nuotava nel fiume Mella come tutti, fino a quando è diventato così inquinato che gli è stato detto di tenersene alla larga. «Per questo, è una faccenda molto personale. Non voglio indugiare troppo nella tristezza di tutto ciò ma i valori che ho apportato alla cantina vengono da lì». Manelli coltiva i suoi 60 ettari di vigneto in maniera biologica, ma è fortemente convinto che la sostenibilità sia ancora più importante. «L’agricoltura biologica è una pratica molto interessante e ne amo la parte radicale, il rifiuto delle scorciatoie chimiche. Ma credo ancora di più nell’idea di sostenibilità. Il biologico in sé non considera molte delle sfide ecologiche e sociali che stiamo affrontando, come il cambiamento climatico, le emissioni, le giuste condizioni di impiego e così via. Pensate a cosa succede fuori dall’azienda, come l’impatto del packaging. Ci sono tanti aspetti ambientali che le pratiche biologiche – e biodinamiche, aggiungerei – non prendono in considerazione, e che invece sono cruciali per il mondo e i suoi sette milioni di abitanti. Non è una critica; dico solo che dobbiamo spingere nella giusta direzione in molti modi diversi». Così, Salcheto usa solo legno da foreste gestite in maniera responsabile e bottiglie leggere per ridurre l’impatto ambientale, purifica e riutilizza tutte le acque reflue, è energeticamente indipendente (usa tubi solari riflettenti per illuminare i piani inferiori della cantina), produce da sé compost e preparati biodinamici (Manelli adotta alcune pratiche biodinamiche ma non farà mai la certificazione: «Ho qualche problema con la faccenda della presunta connessione astrologica tra aria, stelle e via dicendo»). È stata anche la prima cantina ad aver certificato l’impronta ambientale di una bottiglia di vino, e la prima in Italia ad adottare un programma di welfare per chi lavora in vigna. E Manelli è anche tra i co-fondatori – e presidente – di Equalitas, organizzazione impegnata nella promozione (e certificazione) della sostenibilità delle aziende vinicole.



Rosso di Toscana Igt Obvius

Oltre ai più tradizionali Vino Nobile di Montepulciano, rossi eccellenti, Manelli propone una linea di vini chiamata Obvius: vini naturali a tutti gli effetti, basati su un approccio totale di “non intervento”, ma senza averne l’imprimatur. L’Obvius Rosso è perfetto come primo approccio, succoso, cupo e leggermente selvaggio: perfetto con un ragù di cinghiale.

LA PRIMA CANTINA IN ITALIA AD ADOTTARE UN PROGRAMMA DI WELFARE PER CHI LAVORA IN VIGNA



SAN FELICE

sanfelice.com

NEL BORGO DI ORIGINE ETRUSCA di San Felice sorge l'omonima azienda che ha fatto la storia del vigneto Italia, in primis con la nascita nel 1968 del Vigorello, il primo Supertuscan del Chianti Classico – un sangiovese in purezza che ha subito diverse evoluzioni nel tempo fino a diventare un blend di pugnitello, merlot, cabernet sauvignon e petit verdot. Primati a parte, la tenuta fondata nel 1700 dalla nobile famiglia dei Grisaldi Del Taja e che ha contribuito alla creazione del Consorzio del Chianti Classico (1924), è un esempio di realtà vitivinicola d'avanguardia, che si declina nelle denominazioni più prestigiose della Toscana: il Chianti Classico rimane il fulcro delle attività con i suoi 150 ettari di vigna, a cui seguono le proprietà di Campogiovanni a Montalcino e di Bell'Aja a Bolgheri. Nei vigneti situati tra i 300 e 450 metri s.l.m. e caratterizzati da suoli prevalentemente argillosi-calcarei, il sangiovese rappresenta il 70 % della coltivazione, affiancato dalle varietà di pugnitello – vitigno autoctono riscoperto attraverso gli studi nel Vitiarium –, merlot, cabernet sauvignon, colorino, petit verdot, chardonnay, sauvignon blanc, trebbiano e malvasia del Chianti, tutti allevati a Guyot e cordone speronato. Il metodo di vinificazione – dal 1984 sotto l'attenta supervisione dell'enologo Leonardo Bellaccini – si contraddistingue per la scelta delle uve chicco per chicco in base al colore tramite un selezionatore ottico. Successivamente le parti più nobili vengono utilizzate per la produzione di vini di pregio come il Vigorello Toscana Igt e il Poggio Rosso Chianti Classico Gran Selezione Docg (per i quali è prevista la maturazione in tini troncoconici in legno), mentre quelle meno vocate vengono destinate ai vini più giovani come il San Felice Chianti Classico Docg. La tenuta oltre a essere una fiorente destinazione enoturistica è anche un'icona dell'ospitalità di lusso grazie al Borgo San Felice Resort, l'unico Relais & Châteaux nel Chianti Classico, impreziosito dalla cucina stellata del Poggio Rosso capitanata dall'executive chef Juan Quintero.



Chianti Classico Gran Selezione Docg Poggio Rosso

L'etichetta si scopre al mondo nel 1978 e riprende il nome dall'omonimo vigneto simbolo dell'eccellenza del terroir di San Felice. Un cru di Sangiovese che matura in tonneaux di rovere francese per 20 mesi: ne esce un rosso elegante e longevo, con tannini morbidi e dai sentori di prugna e frutti rossi.

UNA REALTÀ D'AVANGUARDIA CHE SI DECLINA NELLE DENOMINAZIONI PIÙ PRESTIGIOSE DELLA TOSCANA

SERGIO MOTTURA

sergiomottura.com

SERGIO MOTTURA può essere definito senza indugi un pioniere della riscoperta dei vitigni autoctoni, a cominciare dal grechetto. L'azienda si estende con i suoi 130 ettari, di cui 36 vitati e rigorosamente in biologico, sui territori calcarei e argillosi di Civitella d'Agliano, nel cuore dell'Alta Tuscia. Una zona vocata per la viticoltura dal 1292 – come testimoniano i catasti del comune di Orvieto – che nei secoli ha resistito agli insediamenti urbani conservando gelosamente i panorami selvaggi e le sue caratteristiche naturali ricche di biodiversità. Sergio Mottura, alla guida dell'azienda dagli anni 60 non ha fatto altro che sfruttare le potenzialità del suolo e valorizzare le uve che meglio si adattassero a questa tipologia di terreno, tra cui il procanico, il verdello e il montepulciano d'Abruzzo. Ma attraverso i suoi rigorosi studi è riuscito a far esprimere anche vitigni internazionali come lo chardonnay – che dà luce al Metodo Classico Sergio Mottura Brut, millesimato in purezza e con una selezione accurata dei grappoli – e il pinot nero protagonista del vigneto Magone, il più vecchio della tenuta. Ma è con il grechetto che l'imprenditore ha compiuto un vero capolavoro, tanto da poter essere considerato il "master of wine" di questa varietà che ha saputo interpretare nel migliore dei modi: il suo Latour a Civitella, assemblato con le migliori cinque varietà di grechetto e fermentato in barrique di rovere francese – un "Borgogna italiano", come ama definirlo Mottura che proprio sul consiglio del francese Louis Fabrice Latour si convinse a usare il legno per la vinificazione –, è l'espressione più sincera e spiccata della sua filosofia vinicola. Parallelamente alla produzione del vino è nata, nell'antica residenza di famiglia di Civitella d'Agliano, la Tana dell'Istrice (simbolo della cantina), un agriturismo completamente ristrutturato con undici camere da letto (di cui tre suite) e un ristorante, l'Osteria dell'Istrice, che si diletta in una cucina regionale con prodotti esclusivamente biologici e stagionali.



Grechetto di Civitella d'Agliano Igt Latour a Civitella

Il vino che ha reso grande Sergio Mottura: un grechetto in purezza che fermenta in barrique nelle antiche grotte di tufo dell'azienda. Dal colore dorato intenso, al naso colpisce per le sue note terziarie tendenti al burro fuso e alla nocciola con un finale fresco e deciso.





IL GRECHETTO COME ESPRESSIONE PIÙ SINCERA E SPICCATA DELLA SUA FILOSOFIA VINICOLA





UN'IDENTITÀ NITIDA BASATA SU UN TERRENO AD ALTA VOCAZIONE VITICOLO-ENOLOGICA

SPECOGNA

specogna.it

DA ROCCA BERNARDA al mondo. Cresce il prestigio internazionale dei vini Specogna, che con l'avvento della terza generazione spinge sempre più sulla ricerca di nuovi mercati. I fratelli Cristian e Michele – che da tempo hanno preso in mano le redini dell'azienda – hanno compiuto infatti un processo di espansione verso una decina di nuovi mercati nel 2023, costruendo rapporti solidi con importatori e distributori. «Un investimento importante di energie – chiosa Cristian Specogna – che ci consente non solo di aumentare le vendite, ma che porta anche un rafforzamento del nostro posizionamento». Un percorso alla rovescia rispetto a quello compiuto da Leonardo Specogna al rientro in Friuli dalla Svizzera, dove era emigrato per lavoro, quando nel 1963 scelse un piccolo appezzamento di terra sulle colline di Corno di Rosazzo per mettere radici. In sessant'anni precisi di lavoro duro e accurato sui vigneti, nel 2023 la famiglia ha costruito un'identità nitida basata su terreno ad alta vocazione viticolo-enologica. Nello spazio di alcune decine di chilometri si passa infatti dalla catena delle Alpi Carniche e Giulie, che proteggono dai venti del Nord Europa, alle acque dell'Adriatico che mitigano notevolmente le temperature. Le colline beneficiano di notevoli escursioni termiche, ampliate dai venti della Bora che aiutano a spazzare l'umidità, e i terreni sono costituiti dalla cosiddetta ponka, le marne arenarie formate in epoca eocenica. Secondo i fratelli Specogna, la filosofia dell'azienda è legata ai dettagli che fanno la differenza, in particolare nel segno della sostenibilità. Oltre alla gestione dei vigneti con trattamenti non invasivi e all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, una novità di quest'anno è la collaborazione che ha portato a riutilizzare le vinacce del Pinot Grigio nella produzione di una pasta speciale da grani antichi. Sul fronte hospitality, l'azienda ha in cantiere un progetto per realizzare nuove strutture per degustazioni e per eventi all'interno della tenuta, ma dopo aver portato in cantina una vendemmia non facile la famiglia partirà con i lavori all'inizio del 2024.



Friuli Colli Orientali Bianco Doc Identità Roche Bernarde

Vino che racconta famiglia e territorio, Identità nasce da tre vitigni autoctoni – friulano, malvasia e ribolla gialla – valorizzando uve da vigneti di oltre cinquant'anni. È un vino potente e speziato, che racconta i vitigni.





Una panoramica dei vigneti di Zorzettig al tramonto.



SU'ENTU

cantinesuentu.com

TALVOLTA, QUANDO IMPRENDITORI provenienti da altri settori decidono di avviare progetti nel mondo del vino, si tratta di "hobby" o puri investimenti. Nasce invece da una sincera e profonda passione per una terra bellissima e poco conosciuta – la Marmilla, regione centro-meridionale della Sardegna dalle dolci colline che spuntano dalla piana – dove un tempo le vigne crescevano numerose. Riprendendo l'antica vocazione familiare alla viticoltura (poi abbandonata per la coltivazione di legumi e cereali, e in seguito per il commercio), Salvatore Pilloni ha creato Su'Entu: in cima a una collina costantemente accarezzata dal vento – da cui il nome – la moderna struttura della cantina, oggi guidata dai figli Valeria (presidente del Movimento del Turismo del Vino Sardegna), Roberta e Nicola, nasce attorno all'idea di valorizzare questo territorio tanto dal punto di vista enologico, dando nuovo impulso alle denominazioni regionali a partire dalla Igt Marmilla, quanto da quello turistico. Da qui il grande lavoro sui vitigni autoctoni: bovale in primis, capace di dare rossi di spessore ed eleganza (dal Su'Nico al Su'Diterra) ma anche rosati interessanti, come il Nina. Vi si affiancano vermentino (nella sapida e fresca interpretazione del Su'Imari e in quella più complessa del Su'Orma, entrambi Vermentino di Sardegna Doc) e cannonau (con il versatile Su'Anima, Cannonau di Sardegna Doc), più altre uve a bacca bianca e nera alla base del profumato Marmilla Bianco Igt Su'Aro, dell'intenso e balsamico Marmilla Rosso Igt Su'Oltre, degli spumanti Su'Bri in versione bianca e rosata e del passito Isola Dei Nuraghi Igt Su'Luci, ideale per accompagnare i deliziosi dolcetti della tradizione sarda. Ma Su'Entu è sempre più anche un hub di ospitalità e cultura enogastronomica: attraverso i tanti eventi che coinvolgono chef, pizzaioli e artigiani dell'isola, le diverse proposte di visite guidate e degustazioni e, da quest'anno, anche con il ristorante Arieddas con la collaborazione di Pier Giorgio Parini (vedi pag. 51), che sta portando un "venticello" nuovo nella ristorazione della zona: «Ma ci piacerebbe che diventasse sempre di più un racconto corale, che altri seguissero questa strada. Per i vini, come pure per la gastronomia e gli ingredienti della Marmilla», sottolinea Roberta Pilloni.



Marmilla Rosso Igt Su'Nico Bovale

Dalle uve di bovale che crescono sulle colline della Marmilla che circondano la cantina, dai suoli calcareo-argillosi, un rosso "importante" che ben esprime le potenzialità di questa varietà autoctona: aromi intensi di frutti rossi e spezie, trama avvolgente e tannini eleganti.

UN HUB DI TRADIZIONE VINICOLA, OSPITALITÀ E CULTURA ENOGASTRONOMICA





UN MOSAICO DI CRU DI SAGRANTINO DECLINATI TERRITORIALMENTE E CON VESTI DIVERSE





TABARRINI

tabarrini.com

GIAMPAOLO TABARRINI ha sempre guardato al futuro in maniera sfacciata, modificando la realtà a piacimento e trasformandola secondo i propri desideri. Non si spiegherebbe altrimenti il percorso di questo vignaiolo, partito da poco o niente e diventato in breve tempo uno dei riferimenti del vino di Montefalco. È vero: la sua famiglia aveva sempre avuto a che fare con la terra e la vigna ma il vino prodotto non era mai finito in bottiglia. “Chi vuoi che le compri, quando i clienti possono avere dell’ottimo sfuso a un prezzo decisamente più vantaggioso”? Il ritornello dei “vecchi” di casa non ha mai convinto Giampaolo che a un certo punto decide di riscattare la proprietà, costruire una cantina praticamente nuova e presentare al mercato le prime annate. Sono gli anni Novanta: Montefalco è in crescita di notorietà e il ragazzo ha tutta l’intenzione di partecipare al gran ballo. Come detto, i fatti gli hanno dato ragione. Per livello, identità, stile e visione, Tabarrini ha scalato posizioni su posizioni. Lo ha fatto anche in maniera imprevedibile, con innovazioni stupefacenti come il recupero del trebbiano spoletino: un’antichissima varietà a bacca bianca della zona che sotto le sue mani è diventata un grande vino, innescando un processo virtuoso di recupero e valorizzazione. Ha riportato alla luce il grero, varietà a bacca nera, e definito un mosaico di “cru” con i Sagrantino, declinandoli territorialmente e dandogli vesti diverse. Non contento, negli ultimi anni ha progettato un sistema per far evolvere i risultati di cui quest’uva è capace, nel segno dell’equilibrio e dell’eleganza, attraverso una vasca che estrae il succo delle uve in maniera delicata e con un lunghissimo contatto con le bucce. Una rivoluzione dietro l’altra che ha portato anche alla realizzazione di una nuova cantina. Semplicemente pazzesca per una realtà con un così limitato numero di bottiglie e incredibilmente vocata all’accoglienza e agli eventi. Un’altra mossa azzardata che, probabilmente, si rivelerà vincente.



Montefalco Sagrantino Docg Campo alla Cerqua

Non il Sagrantino ma “i” Sagrantino: declinazioni diverse a seconda delle parcelle in cui vengono raccolte le uve per la realizzazione di veri e propri cru. Il Campo alla Cerqua cresce su suoli ciottolosi, più leggeri rispetto alla media e con esposizione a Est. Ne deriva un vino fragrante, dinamico ed espressivo.





TENUTA DELLE RIPALTE

tenutadelleripalte.it

L'ISOLA D'ELBA è uno dei gioielli dell'arcipelago toscano. La sua conclamata vocazione turistica, che in alcuni periodi dell'anno si trasforma in una vera e propria invasione costiera, cela la complessa natura dell'isola, fatta di boschi rigogliosi, monti impervi e una geologia la cui ricchezza di minerali dona paesaggi infiniti e cangianti. Da tempi immemorabili l'uomo ha abitato i paesaggi isolani: gli Etruschi trassero molti vantaggi economici dal commercio dei minerali elbani e furono i primi coltivatori della vite (IV sec a.c.). Estrazione di minerali e viticoltura hanno accompagnato la storia dell'isola. A fine Ottocento l'imprenditore svizzero Oscar Tobler acquistò la Tenuta di Capoliveri per ottimizzare la produzione di vino. Oggi quella storica azienda è diventata la Tenuta delle Ripalte. Acquistata intorno ai primi anni duemila da un gruppo di imprenditori, conta su 450 ettari di macchia mediterranea incontaminata, di cui 17 vitati. Fin dall'inizio di questo percorso la Tenuta ha puntato su una duplice anima: la viticoltura e l'offerta turistica. La direzione del comparto viticolo ha visto, fin dagli esordi, la presenza di Pier Mario Meletti Cavallari, primo proprietario dell'azienda bolgherese Grattamacco e profondo conoscitore della viticoltura costiera. La scelta di Cavallari è stata quella di puntare inizialmente sul vitigno aleatico alla base del vino dolce Aleatico Passito, prodotto storico dell'isola. La conoscenza dei suoli e una viticoltura molto attenta, attualmente in conversione biologica, l'hanno condotto in seguito verso l'impianto di vitigni mediterranei quali il vermentino, l'alicante e il carignano, dalle quali trae vini molto sapidi di estrema leggerezza gustativa. La Tenuta offre paesaggi fascinosi, affacciata in tutta la sua estensione sul mare turchino della Costa dei Gabbiani. L'ospitalità è declinata da un Resort dai profili molteplici: l'hotel, le ville, le fattorie e il glamping. Le attività proposte agli ospiti sono praticamente inesauribili e passano in rassegna le classiche escursioni nelle cale più belle dell'isola fino ad attività legate al territorio interno e alla sua scoperta. Un'esperienza indimenticabile in uno dei luoghi più belli del Mediterraneo.



Costa Toscana Alicante Igt Rosso Mediterraneo

L'alicante è uno dei vitigni principali del Mediterraneo conosciuto anche come grenache o cannonau. La versione aziendale offre un carattere leggiadro e scorrevole grazie a una delicata estrazione in fase di vinificazione. Ha profumi di rosmarino e mirto per una dinamica gustativa incisiva, succosa e mentolata.

UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE IN UNO DEI LUOGHI PIÙ BELLI DEL MEDITERRANEO





TENUTA I FAURI

tenutaifauri.it

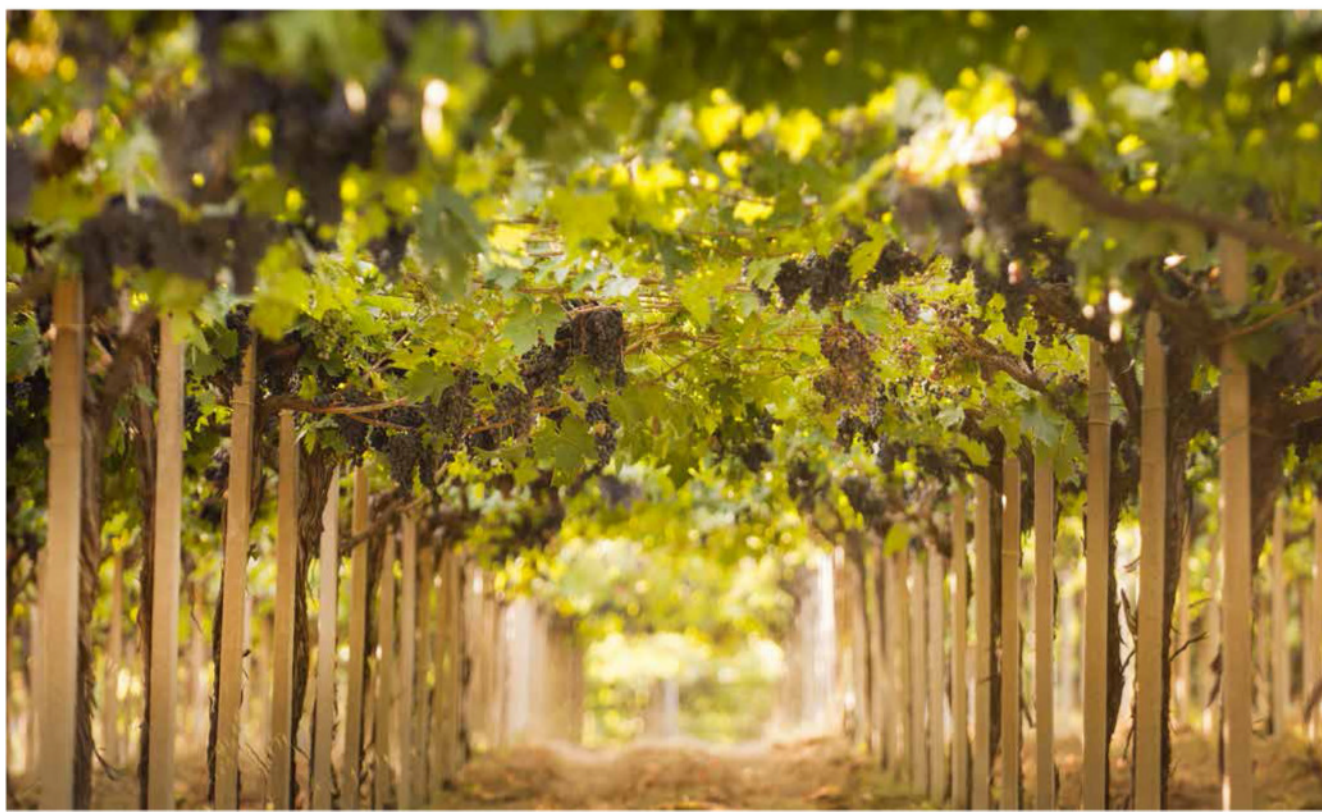
TENUTA I FAURI è una cantina giovane: negli interpreti – Luigi e Valentina, fratello e sorella – così come nell'immagine e nei progetti. Eppure è anche una realtà che parte da lontano e si fonda sulle solide basi della famiglia Di Camillo. A cominciare da quelle di papà Domenico, vignaiolo premuroso che ha trasmesso ai figli la passione per la terra e i suoi frutti. Anche i vini trovano una seducente armonia di fondo attraverso apparenti dicotomie. Sono genuini, schietti e hanno ottenuto la certificazione biologica con la vendemmia 2021. Godono di una splendida naturalezza espressiva e stupiscono senza bisogno di alzare la voce ma sono anche impeccabili sul piano tecnico, formalmente rigorosi e affatto scapigliati. Una terza via che non scimmiotta nessuno, non imbocca percorsi predefiniti né furbe scorciatoie modaiole. Vini originali, certamente, eppure capaci di parlare una lingua del tutto comprensibile: in un sistema mediatico che premia i personaggi più eccentrici, le iperboli del linguaggio e le devianze stilistiche, una scelta limpida e trasparente che si fa strada con gioiosa semplicità. Dopo gli studi enologici, Luigi è oggi un vignaiolo e un vinificatore sensibile e preparato mentre Valentina è il volto dell'azienda in giro per l'Italia e il mondo: sorridente, brillante, piena di energia e nuove idee. Un elastico che finisce sempre per riportare tutti sulle colline teatine, nella parte meridionale d'Abruzzo. È qui, tra la Maiella e l'Adriatico, a 250 metri sul livello del mare, che crescono le uve bianche di trebbiano, pecorino e passerina, mentre il montepulciano è il re dei vini rossi e del delizioso Cerasuolo. Qui c'è anche il progetto Baldovino (dal soprannome di famiglia che identifica pure alcuni vini): curatissimo "b&b" col soffitto a volte risalenti ai primi del Novecento e parte dei pavimenti in pietra della Maiella. Molto più di un posto per dormire, è un luogo di ospitalità e incontro. Una porta d'ingresso al mondo de I Fauri e alla cultura del posto, non solo enologica e gastronomica.

VINI ORIGINALI MA CAPACI DI PARLARE UNA LINGUA DEL TUTTO COMPRENSIBILE



Cerasuolo d'Abruzzo Doc Baldovino

Forse il vino più intimo e "quotidiano" della tradizione abruzzese, il Cerasuolo occupa uno spazio tutto suo nello scacchiere italiano. Quello de I Fauri è saporito ed elegante al tempo stesso: ha veste rosa carico, profuma di lamponi e ciliegie di maggio, mentre il sorso è fragrante e spedito.







TIBERIO

tiberio.it

Trebbiano d'Abruzzo Dop

Il superbo Trebbiano di Tiberio è nitido e vivace come l'aria di montagna, con aromi di pompelmo e gelsomino: eccitante da bere, e anche un ottimo affare. Nasce dalle vigne di oltre 60 anni che Riccardo Tiberio acquistò per prime, insieme a quelle più giovani propagate dalle piante storiche (tutti gli impianti sono fatti con selezione massale dal materiale delle vigne vecchie).





ATTENZIONE SPECIALE ALLA BIODIVERSITÀ, AL PLASTIC FREE E AI LIEVITI INDIGENI

«SIN DA QUANDO ERO una ragazzina, ho sempre avuto una grande passione per il vino», racconta Cristiana Tiberio. «Mi piaceva, certo, ma ero soprattutto molto curiosa: volevo anche capirlo, conoscerlo». Cristiana è la co-proprietaria ed enologa, insieme al fratello viticoltore Antonio, della cantina fondata dal padre Riccardo – riprendendo le tradizioni della famiglia contadina – vicino a Cugnoli, in provincia di Pescara, al volgere del nuovo millennio. Cristiana e Antonio hanno passato cinque anni a estirpare erbacce, potare le viti troppo cresciute, studiare il terroir. «È stato probabilmente il periodo più importante del mio percorso da enologa, in termini di studio e formazione», dice lei adesso. «Fare vino, alla fine, sta soprattutto nello sviluppare sensibilità e conoscenza legate al luogo in cui lavori. Non si tratta solo del mero processo del trasformare zucchero in alcol, ma di un mondo infinito e complesso fatto di suolo, vento, sole, vigne. E poi, naturalmente, c'è la componente umana». Oggi l'azienda Tiberio coltiva circa 30 ettari di vigneto biologico con varietà locali – trebbiano, pecorino e montepulciano d'Abruzzo – e un'attenzione speciale alla biodiversità, grazie alla presenza di tre ettari di bosco e altrettanti di erba medica, che attrae insetti utili alla vigna. «Non usiamo plastica in nessun caso né prodotti chimici per pulire la cantina, solo acqua calda; lieviti indigeni per la fermentazione e vetro leggero per le bottiglie: il vino non ha bisogno di bottiglie pesanti! Basta avere qualcosa di adatto a contenere e proteggere quello che c'è dentro». Riccardo si è ritirato nel 2008, lasciando il controllo della cantina a Cristiana e Antonio. «Si occupa soprattutto dell'orto, adesso – racconta lei –. Ha settantacinque anni, ha lavorato duramente per tutta la vita e sono felice che ora si possa godere la vigna in pace». Anche lei trova gioia in quello che fa: «Sono felice di alzarmi alle quattro e lavorare tutto il giorno, anche quando è particolarmente dura, come nelle giornate estive in cui fa così caldo che riesci a malapena a respirare o in inverno, quando si gela. E in primavera, quando le foglie s'intrecciano nei tendoni, c'è una leggera brezza e puoi vedere le montagne attraverso i filari. È bello. Ed è casa».



UMANI RONCHI

umanironchi.com

UMANI RONCHI è una realtà capace di legare tra loro caratteristiche apparentemente inconciliabili e restituire un quadro d'insieme coerente e convincente. Nata più di sessant'anni fa, è certamente una realtà storica ma ha un'immagine dinamica e contemporanea. Vanta grandi numeri, tanto che le bottiglie prodotte superano i 3 milioni all'anno, eppure ha ancora una conduzione familiare, legata ai valori di sempre. Il cuore è a Cupramontana, dove è nata, ma si dimostra capace di investire in altri territori con intelligenza e stile. Oggi la nuova frontiera è l'Abruzzo, con la Tenuta Centovie: una realtà da sempre biologica nei pressi di Roseto in cui si coltivano montepulciano, trebbiano e pecorino. Potremmo continuare ma forse la cosa più interessante di questa azienda è proprio la filosofia di fondo che plasma ogni aspetto della sua vita e modella le nuove avventure, al di là del tempo, delle mode e degli schemi. La responsabilità sociale e la cura di tutti i collaboratori è sempre stata una priorità, così come oggi lo è l'aspetto ambientale. Alcuni esempi? La coltivazione biologica degli oltre 200 ettari di vigna, la scelta dei packaging e dei tappi, prodotti da canna da zucchero e riciclabili al 100%, l'energia pulita del fotovoltaico, il risparmio idrico e un'impronta ecologica generale che trova la sintesi nella Certificazione Equalitas Corporate. Tutto questo senza perdere di vista il livello di tutti i vini, capaci di mixare stile aziendale e aderenza ai caratteri dei diversi territori, con menzione per alcune punte di eccellenza assoluta. Anche sul fronte dell'accoglienza, non mancano le iniziative. Le esperienze in cantina sono sempre più personalizzate e comprendono l'originale Verdicchio Safari, che accompagna i visitatori tra le vigne e prevede l'assaggio del vino tra i filari. La mappa dell'hospitality contempla inoltre diverse strutture, tra cui l'Hotel Palace sul porto di Ancona e il bistrot Wine Not, oltre alla Country House Villa Bianchi.

LA RESPONSABILITÀ SOCIALE E LA CURA DEI COLLABORATORI È SEMPRE STATA UNA PRIORITÀ



Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne Historical

Un nuovo vino ma soprattutto un nuovo progetto che alza ancora una volta l'asticella della qualità. Historical è un tributo al Verdicchio e alla sua capacità di dialogare col tempo: prevede ben 60 mesi di affinamento e svela tutta la complessità e la finezza dell'uva da cui proviene. Magnetico e puro al naso, ha un sorso sapido e sfaccettato, ampio e lunghissimo.



VALFACCENDA

valfaccenda.it

LUCA FACCENDA E CAROLINA ROGGERO coltivano circa 5 ettari di vigna in una delle zone più belle delle aree vitate piemontesi, il Roero. Decretato dall'Unesco, insieme ai paesaggi viticoli delle Langhe e del Monferrato, patrimonio culturale dell'umanità nel 2014, il Roero sorge sulla riva sinistra del fiume Tanaro. Il territorio è caratterizzato da suoli sabbiosi di origine marina ricchi di minerali che la millenaria erosione geologica ha plasmato in modo caotico formando scenari mozzafiato come quelli offerti dalle Rocche, bianche formazioni calcaree ricche di tracce fossili che si ergono verticali su scenari boscosi a guisa di sentinelle del paesaggio. Luca e Carolina hanno deciso di vivere e crescere in questo territorio valorizzandolo attraverso la viticoltura. Il loro progetto si è concretizzato nel 2010 fondando Valfaccenda, azienda che occupa la cascina costruita nel 1928 dal nonno di Luca, Leone Faccenda. Siamo a due passi da Canale, uno dei comuni principali della località. Vivere il territorio quotidianamente ha permesso alla giovane coppia di conoscerne le potenzialità e i versanti migliori, di praticare una viticoltura di relazione stabilendo una rete di contatti ed energie in grado di comunicare bene la realtà del lavoro svolto e la bellezza del paesaggio abitato. La consapevolezza di abitare un luogo vocato è alla base di un'interpretazione dei vitigni tradizionali, nebbiolo e arneis, in chiave identitaria attraverso vini fragranti, leggiadri e fini. Valfaccenda, insieme ad altre due cantine del territorio, Cascina Fornace e Alberto Oggero, fa parte dell'associazione Solo Roero costituita al fine di rivendicare il carattere unico della viticoltura di questa parte del Tanaro. Negli ultimi anni il progetto Valfaccenda è cresciuto, non di ettari, ma di contenuti; oltre a due splendidi bambini, è arrivato lo spazio dell'ospitalità. Luca e Carolina hanno ricavato tre deliziose camere all'interno della cascina, arredate secondo l'estro creativo di Carolina in continuità con la grafica dell'azienda. Sono stati pensati spazi comuni, tra cui lo splendido terrazzo e la torretta aziendale affacciati sulle vigne del territorio per un'esperienza turistica immersiva e spontanea capace di regalare una ventata di aria fresca a tutto il comprensorio.

NEBBIOLO E ARNEIS IN CHIAVE IDENTITARIA ATTRAVERSO VINI FRAGRANTI, LEGGIADRI E FINI

Roero Rosso Riserva Docg Valmaggiore

Valmaggiore è uno dei cru più ambiti e impegnativi del Roero composto da suoli sabbiosi. La sua pendenza vertiginosa impone solo faticose lavorazioni a mano. Tanto impegno è ripagato dalla qualità eccellente del nebbiolo qui piantato. Il vino ha notevole finezza aromatica con note floreali di rosa per un sorso essenziale, leggiadro, tannico e complesso.













VENTURINI BALDINI

venturinibaldini.it

VENTURINI BALDINI è una storica proprietà situata tra Parma e Reggio Emilia, nel cuore delle cosiddette Colline Matildiche, luoghi che celebrano le vestigia di Matilde di Canossa, il cui dominio caratterizzò l'Italia a nord dello Stato Pontificio intorno al 1100. La Tenuta era già conosciuta nel XVI secolo ma è nel 1976 che la famiglia Venturini Baldini iniziò a praticare viticoltura in modo razionale e rispettoso dell'ambiente. Tale eredità è stata raccolta nel 2015 dalla famiglia Prestia che ha avviato un complesso progetto di riqualificazione della proprietà partendo dai principi dell'agricoltura biologica che caratterizza oggi tutta l'estensione vitata. Col passare degli anni, l'azienda ha articolato la propria offerta affiancando alla produzione di vino anche attività di alta ristorazione e ricezione turistica, fino a diventare, oggi, uno dei punti di riferimento nazionali in grado di coniugare i valori della tradizione regionale con l'eccellenza dell'offerta enogastronomica. La scelta aziendale di interpretare la collezione di vitigni autoctoni di questa parte dell'Emilia è sfociata naturalmente nella valorizzazione del vino Lambrusco con i suoi più diffusi biotipi; il progetto T.E.R.S. riguarda alcuni vitigni tradizionali come il malbo gentile e lo spergola o ancora il lambrusco Montericco. Accanto al patrimonio autoctono, i Prestia producono spumanti Metodo Classico dalle più prestigiose varietà internazionali. Il percorso produttivo aziendale si è completato con la splendida Acetaia di Canossa, in piena continuità con la tradizione dell'aceto balsamico emiliano. Venturini Baldini si distingue anche per la qualità dell'accoglienza. Il recente restauro di Villa Manodori, edificio storico immerso nei giardini cinquecenteschi, aggiunge un ulteriore spazio al Wine & Balsamic Relais Roncolo 1888: una serie di strutture pensate per il benessere degli ospiti circondate da 130 ettari di bosco incontaminato. Il recupero dell'antica serra è stata l'opportunità per completare l'ospitalità offerta con il ristorante La Limonaia, dotato di una splendida terrazza: piatti della tradizione emiliana ma dal respiro contemporaneo.

DAL 1976 UNA VITICOLTURA RAZIONALE E RISPETTOSA DELL'AMBIENTE, OGGI TOTALMENTE BIOLOGICA



Reggiano Lambrusco Frizzante Dop Marchese Manodori

Ottenuto dall'unione di varietà di lambrusco locali vinificate con metodo Charmat corto, il vino offre una successione di aromi nitidi e piacevoli con note di viola, frutta rossa e leggera speziatura di pepe. Il gusto è snello e succoso con il piacevole apporto di bollicine fini che regalano freschezza e aromi balsamici. Perfetto in abbinamento con salumi emiliani.





IL PREDESTINATO CHE INTUÌ LE POTENZIALITÀ INESPRESSE DEL TIMORASSO

VIGNETI MASSA

vignetimassa.com

"IL DESTINO NON CI MANDA ambasciatori. È troppo saggio o troppo crudele per farlo". Se il pensiero di Oscar Wilde si fosse concretizzato realmente nell'areale delle colline tortonesi, questo territorio di confine, situato a sud della provincia di Alessandria, forse ancora oggi, dal punto di vista vitivinicolo, sarebbe conosciuto come zona di produzione di uve usate come serbatoio per il vicino Monferrato o le blasonate Langhe. Il destino, a volte, non è così crudele, e burlandosi dei grandi scrittori, può rivedere i suoi piani mandando un grande vignaiolo a cambiare le sorti di una terra agricola che, agli inizi degli anni '80, verrà completamente rivoluzionata da un ambasciatore un po' visionario chiamato Walter Massa. Diplomatosi enologo ad Alba, Massa dopo aver ripreso in mano l'azienda di famiglia, da buon predestinato, intuì presto che il timorasso, vitigno autoctono quasi dimenticato in zona, aveva potenzialità così inespresse che era un delitto usarlo come uva da tavola o per "tagliare" il cortese da vendere in damigiana. Così, nel 1987, spinto dalla voglia di sperimentare ed innovare, Massa iniziò le prime prove di vinificazione del suo Timorasso arrivando, dieci anni dopo, alla vera svolta imbottigliando, primo fra tutti, il vino proveniente da un singolo vigneto chiamato Costa del Vento. Il successo, che ha trainato tanti altri colleghi a credere finalmente in questo vitigno, ha dato nuova linfa alla crescita della sua azienda che oggi conta 32 ettari di cui 14 destinati a barbera, croatina, freisa, moscato e cortese mentre i restanti 18 ettari sono piantati a timorasso che Massa, dopo vari studi ampelografici, declina in ben dodici parcelle dalle quali vengono prodotti i suoi quattro Cru: Costa del Vento, Sterpi, Montecitorio e Derthona. A questi si è aggiunto ultimamente anche il Piccolo Derthona prodotto da uve Timorasso provenienti dai vigneti più giovani. Massa, che una ne fa e cento ne pensa, oggi è al centro del progetto "Gli Svitati" col quale, assieme ad altri colleghi, è diventato un prorompente ambasciatore dell'uso del tappo a vite la cui sperimentazione sta dando interessanti benefici circa la l'integrità e la qualità evolutiva del vino.



Colli Tortonesi Timorasso Doc Derthona Sterpi

Prodotto da una singola parcella che Massa ha salvato dall'oblio ripulendola dalle sterpaglie che la infestavano, da qui il nome del Cru, nasce questo Timorasso la cui indole, impetuosa e ricca di sensazioni idrocarburiche, emerge solo col passare del tempo donando al vino sfumature uniche ed irripetibili.



VILLA PAPIANO

villapapiano.it

DUE GIORNI CON FRANCESCO BORDINI visitando Modigliana, in Romagna, vuol dire andare su e giù per colline, tra vigneti e campi fioriti dove ogni tanto il patron si ferma, prendendo una manciata di terra per raccontare i diversi suoli, climi e condizioni della sua amata regione. Bordini è un torrente di informazioni che trova una pausa solo quando ci si siede a mangiare i tortellini alle erbe selvatiche e Parmigiano in una trattoria locale. Nonostante i modi gentili e pacati, è un vulcano di idee e di progetti. Oltre ad essere enologo, agronomo e consulente per diverse imprese, Francesco Bordini gestisce anche l'azienda vinicola di famiglia, Villa Papiano, insieme ai fratelli Enrica, Giampaolo e Maria Rosa. La tenuta è stata fondata nel 2001, quando il papà, Remigio Bordini, storico enologo e creatore di grandi vini nel Belpaese, disse che per mantenere salda la famiglia non c'era modo migliore che fare un mutuo e comprare un'azienda insieme a tutti i quattro fratelli. Così fu. Oggi Villa Papiano, sul Preappennino tosco-romagnolo a 500 metri di altitudine, lavora in condizioni estreme che danno vita a dei rossi e dei bianchi di forte personalità. Le argille a fondo valle hanno lasciato il posto alle marne arenacee, il clima è più freddo e c'è una grande influenza del bosco che copre un'area importante del territorio – ed è un grande alleato per mantenere la freschezza anche in annate torride. La visione è la stessa degli altri vignaioli di Modigliana: il territorio è il protagonista e il vitigno è solo uno strumento per esprimerlo. I vini di Villa Papiano sono fatti con una sensibilità e delicatezza fuori dal comune; l'enologo riesce a tirare fuori un carattere speciale e intrigante dalle due varietà più comuni in Italia: il sangiovese e il trebbiano toscano. Non è strano che questa realtà sia diventata in poco tempo un riferimento di virtù, in Romagna e in tutta Italia.

IL TERRITORIO È IL PROTAGONISTA E IL VITIGNO È SOLO UNO STRUMENTO PER ESPRIMERLO



Romagna Doc Sangiovese Modigliana Riserva Probi

Un sangiovese in purezza proveniente da vigneti di sessant'anni. La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni e matura per 12 mesi in botte grande. Un vino dinamico che profuma di erbe selvatiche, viola, ciliegie croccanti e arance rosse. Riesce a coniugare succosità e freschezza con un'austerità slanciata ed elegante.





LA NUOVA CANTINA SARÀ UNO SPAZIO NON SOLO DI LAVORO MA ANCHE DI AGGREGAZIONE E CONVIVIALITÀ

ZORZETTIG

zorzettigvini.it

LA STORIA DI ZORZETTIG inizia 150 anni fa a Spessa di Cividale, nei Colli Orientali del Friuli. Oggi la cantina è nelle mani di Annalisa Zorzettig, vignaiola che ha raccolto l'eredità del padre rinnovando l'azienda e acquisendo nuovi vigneti fino ad arrivare ai 120 ettari attuali. Al suo fianco c'è la figlia Veronica.
Dopo aver ampliato le tenute, nel 2020 Zorzettig ha avviato il progetto per la realizzazione di una "Cantina Viva", che sarà inaugurata nel 2024. Progettata con criteri ecosostenibili, la nuova cantina è stata pensata per essere vissuta come uno spazio non solo di lavoro ma anche di aggregazione e convivialità, per uno sviluppo dell'accoglienza enoturistica. L'intervento di ristrutturazione e rifacimento ha interessato edifici esistenti, riprogettati in chiave di risparmio energetico, privilegiando materiali del luogo durevoli e riciclabili, ma anche installando impianti ad alta efficienza energetica e ottimizzando la gestione delle acque reflue. Contestualmente, l'esperienza del territorio si vive alla foresteria Zorzettig, immersa nei vigneti sulle colline di Ipplis, luogo ideale per coniugare sapori e relax. "Natura, autenticità, evoluzione, qualità". Sono queste le parole d'ordine che esplicitamente guidano il pensiero e il lavoro di Annalisa Zorzettig. Nell'ottica di una relazione stretta con la terra in cui opera, l'azienda ha voluto concentrare sforzi crescenti sulla sostenibilità. Dal 2016 ha aderito al protocollo Sqnpi, abbandonando totalmente il diserbo chimico e preservando la sostanza organica, ma negli ultimi anni ha pure avviato l'installazione di "infrastrutture ecologiche" per preservare la biodiversità specifica. L'attuale gestione della cantina ha inoltre impresso un'accelerazione sui mercati internazionali e infatti il 50% della produzione viene esportato in 48 paesi nel mondo. In termini di valore, oltre a una presenza storica in Austria e Germania, i mercati più importanti sono USA e Russia, ma anche l'Asia e l'Australia stanno assumendo un peso crescente.



Friuli Colli Orientali Bianco Doc I Fiori di Leonie

Myò è la linea di punta di Zorzettig, che mira all'incontro tra vitigni autoctoni e internazionali accasati in Friuli. L'approccio è sartoriale dal vigneto all'affinamento. Questo blend di friulano, pinot bianco e sauvignon è espressione della ponca dei Colli Orientali, traendo dai suoli il vigore e i sentori avvolgenti che l'affinamento porta ad emergere nel calice.



WHERE TO GO NEXT

Vigne antiche, nuovi vini. A Yerevan, la vivace scena enogastronomica attuale ha le sue radici nella lunga tradizione vitivinicola dell'Armenia.

di Mark Johanson

A soli novanta minuti a sud di Yerevan, la capitale armena, si trova la regione vinicola di Areni dove i visitatori possono prenotare esperienze enogastronomiche immersive.

prodotto da MELANIE HANSCHE

FOTO: 2492 TRAVEL

IL PRIMO WINE BAR APERTO NEL 2012 A YEREVAN, la capitale dell'Armenia, sembrava destinato a fallire. La posizione di In Vino, lungo la sonnecchiante Saryan Street e circondata da negozi di elettronica, non sembrava la più propizia. E all'epoca la cultura del bere qui portava ancora traccia dell'eredità sovietica: gli Armeni erano irrimediabilmente in fissa con la vodka alla frutta. Ancora peggio, l'allora diciannovenne co-fondatrice del locale, Mariam Saghatelyan, aveva "solo una decina di bottiglie armene bevibili" da offrire. «Le persone entravano, dicevano "ah, vino?", e se ne andavano», racconta Saghatelyan. «Persino i produttori di cui avevamo in vendita le bottiglie ci dicevano che non avrebbe mai funzionato». E invece, è accaduto. Anzi, il successo in In Vino ha aiutato a far partire un rinascimento del vino armeno.

A distanza di dieci anni, chi arriva abbastanza presto da trovare un tavolo libero al wine bar può scegliere tra oltre 250 etichette armene. I Millennials nelle loro serate romantiche affollano le degustazioni di vino che si tengono due volte a settimana. E Saryan Street? «È il genere di posto dove si va per vedere ed essere visti», mi ha spiegato Aimee Keushguerian, enologa e managing director dell'incubatore di cantine armene WineWorks, mentre eravamo sedute da In Vino guardando Saghatelyan che intratteneva i numerosi presenti.«In effetti, la chiamano 'Wine Street' adesso», ha aggiunto, visto che tutti i negozi di elettronica sono stati rimpiazzati da enoteche, caffè e ristoranti incentrati sul vino. «È solo nell'ultimo decennio che abbiamo iniziato a produrre vino di qualità, ma abbiamo vigne incredibilmente vecchie e vitigni che non si trovano da nessun'altra parte del mondo».

Gli Armeni amano raccontare che Noè si arenò con la sua biblica arca sul monte Ararat, il vulcano dalla cima innevata che domina Yerevan, prima di impiantare qui le prime vigne della terra. Che sia realtà o leggenda è divenuto irrilevante dopo che nel 2007 è stata scoperta una cantina vecchia di 6.100 anni – la più antica del mondo – in una grotta ad Areni, 90 minuti a sud della capitale. Lo scavo di Areni-1, come viene chiamata la grotta, ha portato alla luce recipienti di creta, una pressa per l'uva e contenitori per la fermentazione dalla forma a bulbo chiamati karases che precedono le piramidi dell'Egitto di circa 1500 anni. Il clamore intorno alla scoperta ha spinto il governo a dare fondi per l'enologia come

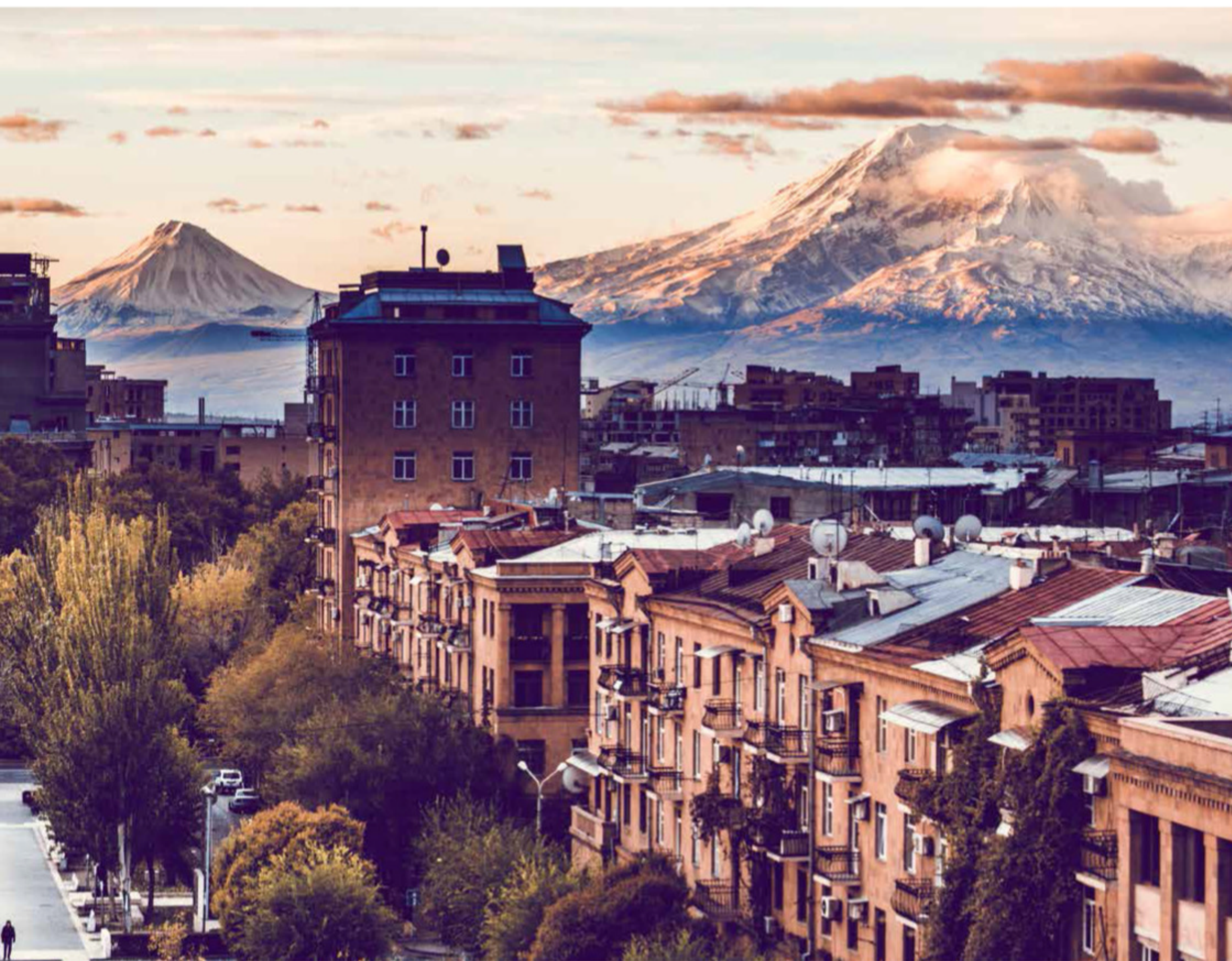


FOTO: YUG/SHUTTERSTOCK.COM
PAGINA A FIANCO: DAVID DANIELYAN; RUSLAN HARUTYUNOV/SHUTTERSTOCK.COM; KOSMOS111/SHUTTERSTOCK.COM; KRISTINE SOGHOMONYAN/SHUTTERSTOCK.COM





Dall'alto a sinistra, in senso orario. Bottiglie alle pareti di In Vino; la Cascata, con la sua scala monumentale e le fontane di pietra scolpite; frutti e dolci secchi tra i banchi del caratteristico mercato Gum; la centrale Piazza della Repubblica. Nella pagina accanto. una panoramica della città con il monte Ararat sullo sfondo.







Un tradizionale banchetto tra i filari di Trinity Canyon Vineyards.

potenziale fattore di sviluppo economico, utilizzando la storia nazionale e gli oltre 400 vitigni autoctoni per attirare nuovi talenti e risorse. Nel corso del passato decennio, sono confluiti qui soldi ed esperienze dalla vasta diaspora armena che conta circa 7 milioni di persone, piantando i semi di quello che è oggi un settore fiorente. La cosa appare evidente soprattutto da Decant, una nuova enoteca su Saryan Street dove si possono trovare begli esempi di innovazione in bottiglie come il Sarpina di Yacoubian-Hobbs (dall'uva rossa amena Areni), l'Indigenous Blend di Krya (realizzato con lieviti autoctoni e rare uve bianche come Dolband e Garan Dmak), e l'Orange di Khme Karasi (vino macerato che matura in anfore di terracotta).

«L'Armenia potrà anche essere un Paese piuttosto conservatore sul piano culturale, ma se si tratta di vino non lo siamo per nulla», mi ha spiegato Artyom Mkrtchyan, il titolare di Decant, raccontando come, a differenza della vicina Georgia dove la tradizione vinicola è andata avanti ininterrottamente dall'antichità fino ai nostri giorni, l'Armenia sia stata a malincuore convertita al brandy nell'ambito della pianificazione economica dell'era sovietica (1920–1991). Quest'interruzione lunga svariati decenni, a suo parere, potrebbe aver portato però un sorprendente vantaggio: oggi gli enologi armeni sono molto meno influenzati da tradizioni e convenzioni. Ho assaggiato alcune delle selezioni settimanali di Mkrtchyan, e poi ho seguito la Mappa del Vino Armeno che mi ha dato fino a raggiungere il nuovo, enciclopedico Wine History Museum of Armenia nella provincia di Aragatsotn. Dopo di che, ho trascorso alcuni giorni passeggiando lungo gli ampi viali di Yerevan costeggiati da alberi, esplorando un pasto alla volta come la rinascita del vino armeno sia andata di pari passo con un simile risveglio della ristorazione cittadina.

Da Mayrig ho trovato un'apprezzata specialità dell'Armenia occidentale, i manti: piccoli ravioli di agnello assemblati tra loro con una trama stretta quasi quanto quella dei tessuti appesi alle pareti.

Dal trendy Lavash ho assaggiato il laboriosissimo ghapama, a base di una zucca intera ripiena di frutta disidratata, frutta secca e riso, tutto cotto in un forno tonir, simile al tandoor.

E ovunque sia stato – incluso l'innovativo ma accogliente Tsaghkunk Restaurant, nascosto dietro a mura di pietra nella campagna vicino al lago Sevan – non ho potuto fare a meno di ordinare l'ennesimo piatto di tolma, foglie di vite farcite. Ogni piatto raccontava della plurimillenaria storia di Yerevan (2.800, per la precisione) come tappa fondamentale lungo le rotte commerciali tra Asia ed Europa.

E, assieme ai vini armeni, mostrava in maniera evidente il crescente appeal della capitale armena, una città in grande rinnovamento eppure fortemente legata alla sua identità dalle radici antichissime.

FOTO: 2492 TRAVEL

UNA GITA AD ARENI

"Il vino non è solo una bevanda per noi", dice Narine Ghazaryan, co-proprietaria di **Momik Wines** *(facebook.com/momikwines)*. "È parte della nostra storia, dunque abbiamo il dovere di tutelarlo e di farlo conoscere al mondo". Nella sua sala degustazione, nei pressi della grotta Areni-1 nella provincia di Vayots Dzor (a circa due ore di macchina a sud della capitale) Ghazaryan fa esattamente questo: propone interpretazioni dell'uva che porta lo stesso nome della città di Areni tanto in rossi intensi che in rosati dai toni ciliegia. Alla vicina **Trinity Canyon Vineyards** *(trinitycv.com)* si possono assaggiare bottiglie di vini naturali e fermentati in karases (tra cui il Voskehat Ancestors, vino ambrato dalle note di albicocca) accanto a khorovats, abbondanti grigliate di carne e verdure, pani e focacce della tradizione e altro ancora. L'agenzia di viaggi armena 2492propone il pacchetto immersivo **Wild Food Adventure** *(2492.travel/wildfood)* dall'alto di una cima ricoperta di prati che si affaccia sul duecentesco monastero di Noravank. I pasti di tre portate, serviti all'aperto, includono specialità regionali come l'horats panir (formaggio di capra dalle note di frutta secca, maturato sottoterra in vasi di terracotta), mentre i vini in abbinamento provengono da vigne nelle vicinanze. Nel 2024, Areni vedrà nascere la prima sistemazione di lusso con l'apertura del **Tufenkian Heritage Hotels**, struttura con 106 stanze e cantina interna.







Dall'alto in senso orario. La facciata del Grand Hotel Yerevan; una tipica piada di lavash con spinaci ed erbette; il bancone di Minas Cocktail Room.

DOVE MANGIARE E BERE A YEREVAN

Lavash
Battezzato come l'amato pane armeno simile a una schiacciata, che viene cotto nel forno tonir, Lavash offre un tour de-force della gastronomia regionale, servendo squisitezze come il ghapama (zucca ripiena di riso e frutta secca). *yeremyan-projects.com*

Mayrig
Qui si preparano piatti come i manti (ravioli di agnello), che nascono nelle aree che oggi fanno parte della Turchia. Le pareti decorate con tappeti e tessuti elaborati e le vivaci ceramiche donano al luogo un inconfondibile carattere *locale. mayrigrestaurant.com*

Renommée
Di recente a Yerevan stanno nascendo numerosi ristoranti che propongono scenografici menu degustazione, inclusa questa nuova apertura dello chef Karen Khachatryan, i cui piatti evocano un viaggio attraverso il paesaggio armeno. *renommee.am*

TsaghkunkRestaurant
Il rinomato chef Arev Martirosyan ha lasciato la città per la vicina campagna per creare questo "ristorante che vale il viaggio": un approdo sicuro per trovare cucina tradizionale rivisitata, in quella che era una mensa per i contadini sovietici. *instagram.com/tsaghkunk_restaurant*

Mirzoyan Library
Nascosta in un vicolo anonimo vicino a English Park, questa "biblioteca" ospita la più grande collezione fotografica del Caucaso. È anche una galleria d'arte, uno spazio coworking e un cocktail lounge bar dall'aria bohémienne. *instagram.com/mirzoyanlibrary*

Minas Cocktail Room
C'è una perenne lista d'attesa per i sei intimi tavoli di questo cocktail bar decorato dagli audaci e vividi murales del pittore Minas Avetisyan. *collective.am/minas*

Bar Phoenix
Il flagship cocktail bar del colosso del brandy Ararat ospita bartender di talento e pieni di stile, che danno vita a veri e propri spettacoli. *instagram.com/bar.phnx*

DOVE DORMIRE

The Alexander, A Luxury Collection Hotel
Il primo vero albergo di lusso internazionale di Yerevan, aperto nel 2019, ha un ineguagliato mood contemporaneo con accenti dorati e argentati, elementi che richiamano le croci di pietra armene (cippi funerari) e decori geometrici. *marriott.com*

Grand Hotel Yerevan
L'opulenza di questa struttura ben si addice alla sua facciata secolare eppure è allo stesso tempo totalmente moderna grazie alla presenza di opere d'arte contemporanea, un patio interno e una piscina sul rooftop. *grandhotelyerevan.com*

Republica Hotel
Abbinando design raffinato e prezzi accessibili, nel ristorante Anoush l'hotel offre anche un viaggio gastronomico attraverso il repertorio gastronomico armeno. *republicahotel.am*

ROOM SERVICE

Quaglia arrostita in tamales e jus profumato all'epazote, uno dei piatti del menu de La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti.

ENOTURISMO

Il dormir m'è dolce in queste vigne

Dal Piemonte alla Puglia, quattro wine resort di charme per un'esperienza immersiva a tema vino.

di Federico De Cesare Viola

FOTO: COURTESY LA REI NATURA

CHE PRIVILEGIO poter bere molto poco responsabilmente e poi guadagnare la propria stanza e un sonno del giusto con pochi, semplici passi. Sarà mica questo l'unico motivo per cui ci piace scegliere un wine resort ogni volta che abbiamo l'occasione di fuggire dalla città? Certo che no, ci sono altre ragioni che spiegano il successo dell'enoturismo e la crescita esponenziale di queste strutture ricettive tra, o a ridosso, delle vigne: la possibilità di toccare con mano – letteralmente – le vigne da cui si produce il vino "della casa", la presenza di una ristorazione di livello, l'offerta di percorsi di benessere ed esperienze olistiche a tema vino. Proprio l'autunno – con i suoi colori cangianti e i suoi profumi terrosi – è la stagione ideale per trascorrere un weekend nascosti tra i filari, alla scoperta della produzione vitivinicola del territorio: ecco quattro alternative, dal Piemonte alla Puglia.

Era molto attesa la riapertura de Il Boscareto Resort & Spa, il progetto della famiglia Dogliani – proprietari dell'azienda Batasiolo – nato nel 2009 in una delle sette tenute della cantina, proprio Cascina Boscareto a Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe. In molti aspettavano in particolare la possibilità di sedersi a La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, il ristorante dello chef di Giaveno (Torino) già meritevole di due stelle Michelin nella precedente esperienza a La Madernassa. Il biglietto da visita è la serra di 200 mq, un universo di biodiversità in cui si contano tra le 150 e le 200 specie di erbe aromatiche e vegetali in base alla stagione (sono venti le varietà di solo basilico), tutte utilizzate nella cucina di Mammoliti, secondo i ritmi della natura: «Il mio buongiorno si vede dal giardino», ama ripetere lo chef. Tre i menu degustazione: Mad 100% Natura, in cui sublima il suo rapporto con le stagioni e le materie prime, Emozione, un percorso tutto giocato sulla memoria, sui ricordi personali e sul potere evocativo del cibo, e Voyage, un viaggio gastronomico tra le tappe fondamentali della sua carriera, dalla Thailandia alla Francia. A firmare il restyling sartoriale della sala è stato Stefano Guidotti, che ha scelto pareti rifinite

A destra. Veduta dall'alto di Villa Le Prata a Montalcino. Sotto. Eméra Wine Resort a Lizzano, nel Salento. Nella pagina accanto, dall'alto. La sala del ristorante Fiorfiore dell'azienda Roccafiore a Todi; lo chef Michelangelo Mammoliti del ristorante La Rei Natura all'interno de Il Boscareto Resort & Spa a Serralunga d'Alba.





FOTO: COURTESY VILLA LE PRATA; CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO; ROCCAFIORE; LA REI NATURA





in terra cruda e pavimenti in blocchetti di cotto, tra gli altri dettagli, e ha affidato il progetto illuminotecnico a Davide Groppi. Ma le novità del resort riguardano anche l'ospitalità: durante la ristrutturazione sono state costruite ex novo dieci stanze, tra cui due suite (per un totale che sale a 49), con terrazze affacciate sui vigneti e sul nuovo giardino pensile. Alla Sovrana, la Spa de Il Boscareto Resort, c'è tutto quello che serve per una perfetta remise en forme (oltre al Barolo, naturalmente): una Sala delle acque con piscina in pietra e mosaico e vasca idromassaggio, una palestra attrezzata Technogym, suite trattamenti, sauna finlandese e bagno turco aromatico.

Da questa sorta di "castello" contemporaneo ci spostiamo in una villa patrizia del 1860, tra i filari di Montalcino, già casino di caccia del Conte De Vecchi e poi residenza di campagna dei Vescovi di Montalcino. A Villa Le Prata, riportata all'iniziale splendore da Anna Vittoria e Bernardo Losappio, potrete dormire proprio nella stanza dove soggiornò il vescovo, con pareti rosse e un imponente letto dorato del Settecento, o in una delle altre sette camere affacciate sulle vigne e sul parco secolare, ognuna con una storia affascinante da raccontare. Qui, dal 1980, si produce Brunello di Montalcino da tre ettari di vigne, tra cui il Vigna Le Prata (la più alta: un solo ettaro a oltre 500 metri sul livello del mare) e il Vigna San Prospero, due single vineyard dalla trama fitta, eleganti e armoniosi. L'atmosfera in Villa è squisitamente familiare e casalinga e oltre alle degustazioni guidate si possono prenotare una cooking class, un picnic tra le vigne e un trekking tour per esplorare il territorio.

Il successo dell'enoturismo ha convinto sempre più cantine a investire sull'ospitalità



Si cambia ancora e decisamente côté con il wine chalet di legno di Roccafiore, il sogno realizzato di Leonardo Baccarelli, imprenditore umbro che nel 1999 decide di fondare la sua cantina a Todi, sulla Strada dei Vini del Cantico (così chiamata in omaggio a San Francesco), che comprendesse anche un resort, una spa olistica e un ristorante. Immerso in







un bosco di querce e circondato da 15 ettari di vigneti – dal Grechetto di Todi al Trebbiano Spoletino, dal Sangiovese al Sagrantino – tra i 90 totali della tenuta, questo alloggio di 60 mq, progettato e costruito seguendo i dettami dell'architettura sostenibile, è la soluzione ideale per chi cerca privacy e natura, in alternativa alle 13 camere della residenza. La cucina di Fiorfiore può contare su molti prodotti dell'azienda agricola di proprietà: dalle verdure, spezie ed erbe officinali ai salumi di Cinta Senese, razza allevata allo stato brado all'interno della tenuta, all'olio extravergine di oliva. Inoltre c'è la Spa Anthea, dove gli ospiti possono scegliere tra sauna romana, percorso dei vapori e vinoterapia.

Chiudiamo il nostro wine tour a Lizzano, un piccolo borgo del Salento ancora sostanzialmente inesplorato. Qui si trova Tenute Eméra, cantina ipogea e portabandiera della produzione pugliese dell'azienda Claudio Quarta Vignaiolo: l'antica Masseria Porvica è stata riportata all'originaria bellezza – il check-in si fa in una ex cappella affrescata del 1300, recuperata con cura – e la scorsa estate è stato inaugurato Eméra Wine Resort, che ospita due camere dallo stile moderno, entrambe dotate di terrazza e vasca privata esterna. L'agriturismo Eméra Cantina con Cucina propone piatti della tradizione locale, da abbinare senza indugi a un calice di Primitivo di Manduria. Ad accogliere gli ospiti, tra vigna e cantina, potrete trovare proprio Claudio, ex ricercatore e imprenditore farmaceutico che ha abbandonato la sua carriera per iniziare una seconda vita da vignaiolo, e sua figlia Alessandra, che si è innamorata del progetto e ha debuttato lei stessa come produttrice, con a cuore il tema della sostenibilità.

L'autunno, con i suoi colori cangianti e i suoi profumi terrosi, è la stagione ideale per trascorrere un weekend tra i filari

Da sinistra in senso orario. La sala del ristorante La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti; la piscina interna della Spa Anthea nel wine resort Roccafiore; una delle camere di Villa Le Prata a Montalcino.

FOTO: COURTESY LA REI NATURA; ROCCAFIORE; VILLA LE PRATA

Health Club

SCELTE CONSAPEVOLI

Basta un poco di zucchero

Demonizzato per via dei rischi per la salute, l'ingrediente dolce per eccellenza va dosato con parsimonia. E per chi proprio non sa rinunciarvi ci sono alcune alternative naturali.

di Luciana Squadrilli

NEL GIRO DI QUALCHE DECENNIO siamo passati dal jingle pubblicitario "lo zucchero fa bene al cervello" alla demonizzazione di questo ingrediente (in particolare quello bianco, saccarosio puro che acquista questo colore attraverso la raffinazione ma ha all'incirca le stesse calorie e proprietà nutrizionali dello zucchero grezzo), accusato di favorire alcune patologie come il diabete e le carie, ma anche di "nutrire" infezioni e cellule tumorali.
In effetti, il glucosio – che insieme al fruttosio, zucchero semplice dal più basso indice glicemico e che non stimola la produzione di insulina, compone il saccarosio – favorisce l'attività dei neuroni, ma un eccesso rischia di bruciare le riserve cellulari che servono a produrne di nuovi. La nostra alimentazione odierna, poi, tende a esserne già fin troppo ricca (l'OMS ne raccomanda una dose massima di 60 g al giorno ma una lattina di bevanda gassata ne contiene in media già oltre la metà) per cui non c'è davvero bisogno di sollecitarne il consumo, anzi.

«In Italia assumiamo troppi zuccheri. Andrebbe fatta un'opera di educazione alimentare per promuovere un consumo consapevole e moderato, e invitare ad abituarsi a sapori meno dolci», spiega la dottoressa Monica Artoni, dietista e nutrizionista. «Una o due porzioni di dolce a settimana, in aggiunta agli zuccheri contenuti nella frutta e in altri alimenti, e in assenza di patologie come l'insulino-resistenza o il diabete di tipo 2, non creano grossi problemi. Ma visto che molte persone ne mangiano ben di più, vale la pena anche in condizioni di buona salute tenere sotto controllo le quantità sostituendo lo





Da sinistra, in senso orario. Tipologie e sfumature di zuccheri alternativi (ph. CiboCrudo); Gianluca Fusto (ph. Lea Anouchinsky); un dolce di Luca Montersino dal libro Senza Zucchero.



zucchero con dolcificanti naturali come la stevia, l'eritritolo o il maltitolo. Sempre tenendo conto che servono esclusivamente a rendere più dolci gli alimenti, e non hanno valore nutrizionale». Proprio su questi prodotti si basano diverse proposte di Luca Montersino, autore di una pasticceria salutistica e "per tutti" e del libro *Senza Zucchero. Tecniche e ricette innovative per dolci buoni, sani, belli* (Italian Gourmet, 2020). Ad esempio nei biscotti Sanleo allo zafferano o per Le Marmellose, preparazioni a base di frutta fresca e di stagione, invece del saccarosio Montersino utilizza lo ZuBiG, edulcorante a base di eritritolo (che, come spiega la dottoressa Artoni sul blog sul sito lucamontersino.com, è un dolcificante naturale estratto a partire dagli zuccheri delle piante, sottoposti a processi di fermentazione batterica), inulina (fibra vegetale solubile, estratta solitamente dalla cicoria) e sciroppo di agave in polvere che ha messo a punto per ottenere impasti soffici e cremosi, a basso indice glicemico, da utilizzare anche a casa per preparare torte e biscotti o dolcificare bevande e macedonie: «In pasticceria, gli zuccheri non servono solo a dare il sapore dolce – spiega Montersino – ma anche a ottenere determinate consistenze, quindi non basta eliminarli ma bisogna sostituirli. Ad esempio, aiutano gli impasti assorbendo i liquidi e hanno proprietà anticongelanti, fondamentali per il gelato, o anticoagulanti, indispensabili per ottenere una crema pasticcera che non sappia di uovo sodo. Per questo, ho creato un prodotto adatto a tali usi che avesse la giusta dolcezza ma con quasi zero calorie e un indice glicemico bassissimo, quindi adatto anche per chi ha problemi di diabete o non vuole assumere troppe calorie». L'eritritolo, spiega la dottoressa Artoni, è termostabile e non altera il sapore dei cibi (come spesso accade con altri dolcificanti di sintesi o naturali, come l'aspartame o la Stevia rebaudiana, pianta dall'enorme potere dolcificante e senza calorie), viene assorbito per il 90% nell'intestino ed eliminato attraverso le urine, rendendolo ideale anche per chi è affetto da sindrome da colon irritabile. Anche lo xilitolo (dolcificante estratto dalla betulla) è apprezzato per il basso indice glicemico, il ridotto contenuto calorico e soprattutto perché inibisce la formazione di carie; ma ha anche il pregio di non scaldare il palato ed esaltare gli aromi di altri ingredienti, a cominciare dalla frutta. Utilizzato dall'industria soprattutto per gomme e caramelle, qualche anno fa è stato usato dal pasticcere Gianluca Fusto, in collaborazione con il marchio Perfetti VanMelle, per creare due dessert al piatto – tra cui la Macedonia contemporanea con ananas, pere, arance, mandorle, prezzemolo e xilitolo – che ne valorizzavano la freschezza. Esistono poi zuccheri alternativi a quello di canna o barbabietola, spesso scelti da chi predilige una pasticceria "naturale" o da brand improntati a una "filosofia vegana e crudista" – come CiboCrudo – e presentati come più salutari perché meno raffinati e più ricchi di fibre o minerali: dalla lucuma (frutto andino ricco di minerali la cui polpa, in polvere, può essere usata anche per dolcificare) allo "zucchero" di cocco (ottenuto dal nettare della palma estratto, ridotto per ebollizione, disidratato e polverizzato) o di dattero (dai frutti essiccati e tritati). In questi casi, però, bisogna tener presente che l'apporto calorico e l'assorbimento sono all'incirca uguali a quello dello zucchero bianco. Nulla vieta di sceglierli per il gusto, ma sempre di zuccheri si tratta. E, come ricorda spesso il divulgatore scientifico Dario Bressanini, «l'unico zucchero "dietetico"... è quello che non si mangia».